



412842S-2017



河南万泉酒业有限公司企业标准

Q/HWQJ 0002S-2017

核桃仁茯苓配制酒

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

河南万泉酒业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南万泉酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南万泉酒业有限公司。

本标准主要起草人：万金宝、王星书、孙百典。

H N

Q B

核桃仁茯苓配制酒

1 范围

本标准规定了核桃仁茯苓配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃仁（核桃去壳）、茯苓为主要原料，添加枸杞子、大枣、甘草、芹菜、金银花，经清洗、干燥、粉碎，加入白酒（50 %vol）进行浸泡、渗漉，加入白酒（30 %vol）、勾兑，加入蜂蜜，经调配、澄清、过滤、陈化、灌装而成的核桃仁茯苓配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 茯苓、枸杞子、大枣、甘草、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	均匀液体	取 50ml 倒入洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡红色	
气味	具有相应的植物香和酒香，酒体香味和谐，无异味	
滋味	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调、酒体完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度（20℃），% vol	35±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
总糖 ^a （以葡萄糖计），g/L	≤ 300	GB/T 15038
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
干浸出物，g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
铅 ^e （以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

备注：a) 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%；

b) 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；

c) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、甲醇、总糖、总酸、总酯、干浸出物。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以核桃仁（核桃去壳）、茯苓为主要原料，添加枸杞子、大枣、甘草、芹菜、金银花，经清洗、干燥、粉碎，加入白酒（50 %vol）进行浸泡、渗漉，加入白酒（30 %vol）、勾兑，加入蜂蜜，经调配、澄清、过滤、陈化、灌装而成的核桃仁茯苓配制酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南万泉酒业有限公司

2017年11月01日

H N

Q B