



412147S-2017



新野县长生康生物科技有限公司企业标准

Q/XCSK 0012S-2017

人参玛咖配制酒

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

新野县长生康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新野县长生康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽坤。

H N

Q B

人参玛咖配制酒

1 范围

本标准规定了人参玛咖配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，以人参（人工种植5年以下）、玛咖粉、乌梢蛇、木瓜、沙棘、牡蛎、茯苓、山药、桑葚、黄精、覆盆子、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成的人参玛咖配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 乌梢蛇、木瓜、沙棘、牡蛎、茯苓、山药、桑葚、黄精、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.3 玛咖粉应符合卫生部公告（2011年第13号）的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.6 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	液体	从样品中取出人参玛咖配制酒， 倒入一洁净烧杯中，自然光下用 肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅 其气味，然后入口，品其滋味。
色 泽	浅棕色	
气 味	具有原料物质特有的气味，无异味	
滋 味	具有原料物质特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
注：对贮存6个月以上或酒温低于10℃的瓶装产品允许出现少量的沉淀和失光		

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
人参总皂苷/（mg/L）	≥ 20	NY 318

酒精度 (20℃, %vol)		35±1	GB 5009.225
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	≤	300	GB/T 15038
干浸出物 / (g/L)	≥	0.5	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	6.0	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥	0.35	GB/T 27588 附录 A
甲醇 ^a / (g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计) / (mg/L)	≤	7.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过± 1%Vol b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0% c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算 注: *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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 白酒厂卫生规范的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、总糖、酒精度、总酸、总酯、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

人参玛咖配制酒以蒸馏酒或食用酒精为酒基，以人参（人工种植 5 年以下）、玛咖粉、乌梢蛇、木瓜、沙棘、牡蛎、茯苓、山药、桑葚、黄精、覆盆子、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成。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》、GB 8951《白酒厂卫生规范》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了人参玛咖配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新野县长生康生物科技有限公司

2017 年 08 月 08 日