



410269S-2018



河南三省雄关酒业有限公司企业标准

Q/HSXJ 0001S-2018

花类配制酒

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

河南三省雄关酒业有限公司 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》编写。

本标准由河南三省雄关酒业有限公司和邓州市食药监局食品药品检测中心提出并起草。

本标准起草人：郭中原、张玲。

H N

Q B

花类配制酒

1 范围

本标准规定了花类配制酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹花（鲜或干制花）、菊花（鲜或干制花）、重瓣红玫瑰（鲜或干制花）、金银花（鲜或干制花）、茉莉花（鲜或干制花）、代代花（鲜或干制花）、槐花（鲜或干制花）、茶树花（鲜或干制花）、杜仲雄花（鲜或干制花）、线叶金雀花（鲜或干制花）、白扁豆花（鲜或干制花）中的一种为原料，经拣选、清洗，加入60°优质白酒浸泡、调配、过滤（花朵或花瓣保留内置），加入纯净水陈化、灌装而成的花类配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 菊花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、白扁豆花应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 丹凤牡丹花应符合卫生部关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第4号）的规定。

2.1.3 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.4 线叶金雀花应符合国家卫计委关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告（2014年第12号）的规定。

2.1.5 杜仲雄花应符合国家卫计委关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）的规定。

2.1.6 茶树花应符合卫生部关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）的规定。

2.1.7 60°优质白酒应符合GB/T 10781.1、GB/T 10781.2和GB 2757的规定。

2.1.8 纯净水应符合GB 19298的规定。

2.1.9 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	呈液体状	取本品1瓶，置于洁净的无色烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
酒精度，(20℃，%vol)	28±1 30±1 32±1 35±1 38±1 40±1 42±1 45±1 48±1 50±1 53±1 55±1	GB 5009. 225
甲醇 ^a ，(g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a ，(以HCN计)，mg/L≤	8.0	GB 5009.36
*铅(以 Pb 计)，mg/L ≤	0.4	GB 5009.12
注：a指标均按100%酒精度折算		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

花类配制酒是以丹凤牡丹花（鲜或干制花）、菊花（鲜或干制花）、重瓣红玫瑰（鲜或干制花）、金银花（鲜或干制花）、茉莉花（鲜或干制花）、代代花（鲜或干制花）、槐花（鲜或干制花）、茶树花（鲜或干制花）、杜仲雄花（鲜或干制花）、线叶金雀花（鲜或干制花）、白扁豆花（鲜或干制花）中的一种为原料，经拣选、清洗，加入 60° 优质白酒浸泡、调配、过滤（花朵或花瓣保留内置），加入纯净水陈化、灌装而成的。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南三省雄关酒业有限公司

Q B