



410368S-2018



洛阳牡丹花都酒业有限公司企业标准

Q/LMJ 0001S-2018

牡丹花酒

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

洛阳牡丹花都酒业有限公司 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。

本标准由洛阳牡丹花都酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王新卿、陶红星、张延锋、赵龙。

本标准自实施日期起代替Q/LMJ0001S-2014（2014年12月16日发布、2014年12月27日实施）。

相比较不同点如下：

---完善了表1性状、杂质的描述；

---完善了表2酒精度的描述；

---完善了表3净含量的描述。

H N

Q B

牡丹花酒

1 范围

本标准规定了牡丹花酒的要求、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60% (v/v) 白酒为酒基，添加丹凤牡丹花，经浸泡、过滤、陈酿、加自制纯净水（以生活饮用水为原料，经过滤、反渗透加工而成）勾兑、灌装（瓶中加入牡丹花、或花瓣、或花蕊）、包装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 60% (v/v) 白酒应符合 GB 2757 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 | 液体内含花瓣、或花蕊、或花朵 | 取样品 50ml 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 微黄色 | |
| 气味 | 具有白酒固有芳香气味，无异味 | |
| 滋味 | 绵长醇厚，入喉净爽，柔和协调，余味悠长 | |
| 杂质 | 本产品允许有少量花朵成分沉淀，无肉眼可见外来杂质 | |

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, % (v/v) | 38±1、42±1、46±1、50.2±1、52±1 | GB 5009.225 |
| 总酸 (以乙酸计), g/L | ≤ 6.0 | GB 10345 |
| 总糖 (以葡萄糖计), g/L | ≤ 300 | GB/T 15038 |
| 总酯 (以乙酸乙酯计), g/L | ≥ 0.35 | GB 10345 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| 干浸出物, g/L | ≥ | 0.30 | GB/T 15038 |
| 甲醇 ^a , g/L | ≤ | 0.6 | GB 5009.266 |
| *铅(以Pb计), mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 氰化物 ^a (以HCN计), mg/L | ≤ | 8.0 | GB 5009.36 |
| 注: ^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算,*严于食品安全国家标准GB2762。 | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量按JJF 1070中规定的方法执行。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB/T 23544的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

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

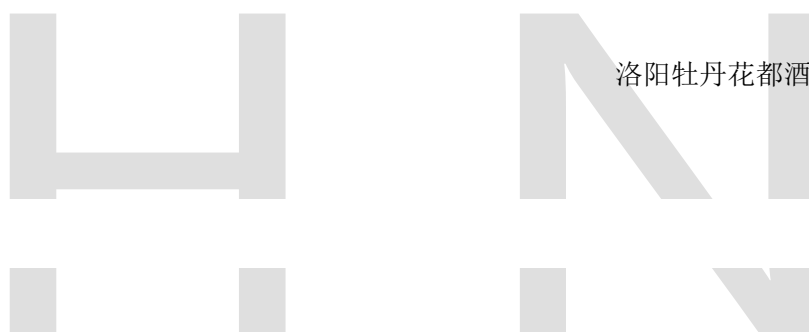
3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量、酒精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

牡丹花酒以60%vol白酒为酒基，添加丹凤牡丹花经浸泡、陈酿、勾兑、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》的规定，参照GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定本企业标准，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食品安全国家标准GB2762。



洛阳牡丹花都酒业有限公司

