



410422S-2018



新野县长生康生物科技有限公司企业标准

Q/XCSK 0013S-2018

---

# 黄精人参配制酒

2018-02-01 发布

2018-02-01 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》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

# 黄精人参配制酒

## 1 范围

本标准规定了黄精人参配制酒的要求、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，以蛹虫草、人参（人工种植 5 年以下）、黄精、玛咖、枸杞子、桑葚、龙眼肉、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成的黄精人参配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、枸杞子、桑葚、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 玛咖应符合卫生部 2011 年第 13 号公告。

2.1.3 人参（人工种植，5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告。

2.1.4 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号公告。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.7 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.8 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	从样品中取出适量本品，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
酒精度（42℃，%vol）	42±1	GB 5009.225
总糖 <sup>b</sup> （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 <sup>a</sup> /（g/L）	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>c</sup> （以HCN计）/（mg/L）	≤	7.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
<p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过± 1%Vol</p> <p>b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%</p> <p>c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算</p> <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定</p>			

#### 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 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

黄精人参配制酒是以蒸馏酒或食用酒精为酒基，以蛹虫草、人参（人工种植 5 年以下）、黄精、玛咖、枸杞子、桑葚、龙眼肉、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成的黄精人参配制酒。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》、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。

本标准规定了黄精人参配制酒的要求、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

H N

Q B