



410648S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0098S-2018

蓝莓桑椹酒

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

蓝莓桑椹酒

1 范围

本标准规定了蓝莓桑椹酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以蓝莓、桑椹、枸杞子、沙棘、钝顶螺旋藻、甘草、牡蛎、猕猴桃为原料，经烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒，经浸泡、渗漉，加入纯净水调配、澄清、过滤、陈化，灌装而成的蓝莓桑椹酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 优质白酒应符合 GB/T 10781.1、GB 2757 的规定。

2.1.2 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.3 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.4 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。

2.1.5 牡蛎、甘草、沙棘应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 及《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.7 枸杞子应符合 GB/T 18672 及《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.8 钝顶螺旋藻应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.2 理化指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	随机取样品 10 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味；然后用开水漱口，品其口感。
色 泽	浅红色	
口 感	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
气 味	具有纯正清香气	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 v/v, %	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、54±1、55±1、56±1、58±1、60±1	GB 5009.225

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 10345
总糖（以葡萄糖计）， g/L	≤	300	GB/T 15038
甲醇， g/L（按 100%酒精度折算）	≤	0.6	GB 5009.266
砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
氰化物（以 HCN 计）， mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：氰化物、甲醇指标按100%酒精度折算； *铅含量指标严于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 规定。

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 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蓝莓桑椹酒是以蓝莓、桑椹、枸杞子、沙棘、钝顶螺旋藻、甘草、牡蛎、猕猴桃为原料，经烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒，经浸泡、渗漉，加入纯净水调配、澄清、过滤、陈化，灌装而成。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》作为组织生产，质量控制和为监督检查提供依据。

本标准规定了蓝莓桑椹酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

注：本品中铅含量指标严于 GB 2762。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

H N

Q B