



410681S-2018



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0016S-2018

蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）

2018-02-28 发布

2018-02-28 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：标准的结构和编写规则》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

蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）

1 范围

本标准规定了蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以蝮蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、乌梢蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、黄精、枸杞子、山药、白芷、木瓜、大枣、山楂、益智仁、酸枣仁、桔梗、甘草为原料，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，灌装而成的蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）。

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 黄精、枸杞子、山药、白芷、木瓜、大枣、山楂、益智仁、酸枣仁、桔梗、甘草应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.4 乌梢蛇、蝮蛇应新鲜无病、无污染、无腐败、无异味，并符合 GB 2707 的规定及要求。

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	检测方法
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
氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
氰化物、甲醇指标按 100%酒精度折算。 注：*铅含量指标严于 GB 2762。			

2.4 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 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2761、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

蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）是以蝮蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、乌梢蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、黄精、枸杞子、山药、白芷、木瓜、大枣、山楂、益智仁、酸枣仁、桔梗、甘草为原料，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》制订本标准。作为组织生产，质量控制和为监督检查提供依据。

本标准规定了蝮蛇枸杞酒（蝮杞液）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