



410434S-2018



河南清莲大健康产业有限公司企业标准

Q/HQDC 0008S-2018

配制酒

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

河南清莲大健康产业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南清莲大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阎春林。

H N

Q B

配制酒

1 范围

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

本标准适用于以乌梢蛇、沙棘、山楂、人参（人工种植、五年以下）、干姜、桃仁、桂圆、甘草、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精、芡实、莲子、酸枣仁、鸡内金、茯苓、白芷、代代花、决明子、薏米仁其中的几种为原料，经水煮、过滤、浓缩后加入或不加入阿胶，再加入 60° 优质白酒，经调配、澄清、过滤，加入纯净水陈化，灌装成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 优质白酒应符合GB/T10781.1、GB 2757的规定。

2.1.2 乌梢蛇、沙棘、山楂、干姜、桃仁、桂圆、甘草、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精、芡实、莲子、酸枣仁、鸡内金、茯苓、白芷、阿胶、代代花、决明子、薏米仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年 第17号）和中国药典2015版一部的规定。

2.1.4 纯净水应符合GB 19298的规定。

2.1.5 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	检验方法
性状	液体	取样品1瓶，置于洁净无色烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法

酒精度 ^a , (20℃, %vol)		30±1, 32±1, 36±1, 38±1, 40±1, 46±1, 48±1, 50±1, 52±1, 56±1, 58±1, 60±1	GB 5009.225
固形物, g/L	≤	0.7	GB/T 10345
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
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
注: a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 *铅指标严于食品安全国家指标 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 JJF1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 2757 和 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;农药残留量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

配制酒是以乌梢蛇、沙棘、山楂、人参（人工种植、五年以下）、干姜、桃仁、桂圆、甘草、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精、芡实、莲子、酸枣仁、鸡内金、茯苓、白芷、代代花、决明子、薏米仁其中的几种为原料，经水煮、过滤、浓缩后加入或不加入阿胶，再加入 60° 优质白酒，经调配、澄清、过滤，加入纯净水陈化，灌装成的配制酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国标 GB 2762 规定。

河南清莲大健康产业有限公司

