



411112S-2018



河南元化红粘谷酒业有限公司企业标准

Q/HYH 0001S-2018

复配蜂蜜酒

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

河南元化红粘谷酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由河南元化红粘谷酒业有限公司提出。

本标准由河南元化红粘谷酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：张恒语 魏绍武。

H N

Q B

复配蜂蜜酒

1 范围

本标准规定了复配蜂蜜酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、枸杞子、山药（清洗、切片）、生活饮用水（过滤）、食用盐为原料，加入酵母菌（葡萄酒曲和红曲）在摄氏23~25℃下自然发酵、过滤、蒸馏、调配、灌装而成的酒精度大于20%的复配蜂蜜酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB / T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.2 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.5 酵母菌（葡萄酒曲、红曲）应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.6 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	指 标	检验方法
性 状	液体	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	无色	
气 味	具有本产品固有芳香气味	
滋 味	绵长醇厚，入喉净爽，柔和协调，余味悠长	
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) , %	22±1、36±1、38±1、42±1、46±1 52±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 5.0	GB/T 10345

总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.4	GB/T 10345
甲醇 ^a ，g/L	≤	2.0	GB5009.266
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.4	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，*铅指标严于食品安全国家标准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的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB/T 23544和GB 8951的有关规定执行。

2.6 其它卫生要求

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、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、枸杞子、山药（清洗、切片）、生活饮用水(过滤)、食用盐为原料，加入酵母菌（葡萄酒曲和红曲）在摄氏23~25℃下自然发酵、过滤、蒸馏、调配、灌装而成的酒精度大于20%的复配蜂蜜酒。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 蒸馏酒与配制酒》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，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 GB 2762。

河南元化红粘谷酒业有限公司

H N

Q B