



411352S-2018



洛阳左京唐生物技术有限公司企业标准

Q/LZSK0003S-2018

---

# 人参黄精酒

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

---

洛阳左京唐生物技术有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳左京唐生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学武。

H N

Q B

# 人参黄精酒

## 1 范围

本标准规定了人参黄精酒的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参(人工种植 5 年以下)、黄精、桑葚、枸杞、肉桂、大枣、覆盆子为原料，加入六十五度纯粮白酒浸泡十五天，加纯净水调配，加入蜂蜜、冰糖调味，经澄清、过滤、陈化、灌装而成的人参黄精酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 黄精、桑葚、枸杞、肉桂、大枣、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015 版的要求。

2.1.2 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 人参(人工种植 5 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]17 号的规定。

2.1.5 纯净水应符合 GB17323 和 GB19298 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB13104 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	均匀液体	随机抽取样品 50mL，倒入无色烧杯中，在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	呈该品种产品应有的色泽	
滋味及气味	具有相应的植物香和酒香，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
酒精度 (20℃), %vol	35.0±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T15038
总酯 (以乙酸计), g/L	≥ 0.35	GB/T27588
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.226
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

干浸出物, g/100g	≥	0.3	GB/T15038
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

## 2.6 其他要求

食品中真菌毒素应符合 GB 2761 规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 农药残留应符合 GB 2763 的要求。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量、酒精度; 型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以人参(人工种植 5 年以下)、黄精、桑葚、枸杞、肉桂、大枣、覆盆子为原料，加入六十五度纯粮白酒浸泡十五天，加纯净水调配，加入蜂蜜、冰糖调味，经澄清、过滤、陈化、灌装而成的人参黄精酒。

依据《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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其内容规定了人参黄精酒的要求、试验方法、检验规则等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳左京唐生物技术有限公司

2017 年 12 月 14 日