



412433S-2017



商丘常翁酒业有限公司企业标准

Q/SCW 0004S-2017

配制酒

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

商丘常翁酒业有限公司 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。

本标准由商丘常翁酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常巍巍。

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、贮存要求。

本标准适用于以桂花、玫瑰（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、人参（人工种植、五年以下）、荞麦、木瓜、黄精、枸杞子、山楂、罗汉果、黄秋葵中一种或几种为原料，桂花、玫瑰（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植、五年以下）、荞麦、木瓜、黄精、枸杞子、山楂、罗汉果、黄秋葵中一种或几种经清洗、烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒浸泡，调配、澄清、过滤，加入纯净水（二级反渗透过滤）陈化，灌装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.3 桂花应符合 NY/T 1506 的相关规定。

2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.5 玫瑰（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》卫生部 2010 年 第 3 号 的相关规定。

2.1.6 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)。

2.1.7 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号规定。

2.1.8 木瓜、黄精、枸杞子、山楂、罗汉果应符合《中华人民共和国药典一部》2015 年版的規定。

2.1.9 黄秋葵应新鲜、无腐败、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 新鲜蔬菜中污染物限量要求。

2.2 感官指标

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	随机从样品中取出 1 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，品其滋味。
色 泽	产品应有的色泽	
气 味	有该产品特有的气味，无异味（苦荞酒、荞麦酒为荞香型，其他酒为清香型）	

滋 味	酒味清香醇厚、无异味（苦荞酒、荞麦酒为荞香型，其他酒为清香型）
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 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 10345
总糖（以葡萄糖），g/L	≤ 100	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	≤ 0.3	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
甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 注：1、*铅含量指标严于GB 2762。 2、展青霉素指标仅限于荞麦木瓜酒检测。		

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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、甲醇、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

配制酒是以桂花、玫瑰（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、人参（人工种植、五年以下）、荞麦、木瓜、黄精、枸杞子、山楂、罗汉果、黄秋葵中一种或几种为原料，桂花、玫瑰（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植、五年以下）、荞麦、木瓜、黄精、枸杞子、山楂、罗汉果、黄秋葵中一种或几种经清洗、烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒浸泡，调配、澄清、过滤，加入纯净水（二级反渗透过滤）陈化，灌装而成的配制酒。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》GB 14881 食品生产通用卫生规范制订本标准。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、贮存要求。

注：本品中铅含量指标严于 GB 2762。

商丘常翁酒业有限公司

2017 年 8 月 28 日