



412684S-2017



郑州老玩童养生酒业有限公司企业标准

Q/ZLJ 0001S-2017

配制酒

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

郑州老玩童养生酒业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州老玩童养生酒业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州老玩童养生酒业有限公司。

本标准主要起草人：任伟。

H N

Q B

配制酒

1 范围

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

本标准适用于以罗汉果、桂皮、酸枣仁、陈皮、枸杞子、八角茴香、山药、丁香、甘草、红枣、白砂糖、蜂蜜、薏苡仁为原料，加入 60°（% vol）优质白酒浸泡，经澄清、过滤，用 48°（% vol）白酒调配勾兑、灌装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 罗汉果、酸枣仁、陈皮、枸杞子、八角茴香、山药、丁香、甘草、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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	试验方法
性状	均匀液体	取 50ml 倒入洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕黄色	
气味	具有浓香型酒独特风格，柔和微香	
滋味	具有浓香型酒独特滋味，醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
杂质	久置允许有少量原料物质沉淀（或悬浮物），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（20℃），% vol	48±1、50±1、52±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 ^a （以葡萄糖计），g/L	≤ 300	GB/T 15038
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
干浸出物，g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
铅 ^c （以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

备注：a) 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%；

- b) 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；
c) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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 其它卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、甲醇、总糖、总酸、总酯、干浸出物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以罗汉果、桂皮、酸枣仁、陈皮、枸杞子、八角茴香、山药、丁香、甘草、红枣、白砂糖、蜂蜜、薏苡仁为原料，加入 60°（% vol）优质白酒浸泡，经澄清、过滤，用 48°（% vol）白酒调配勾兑、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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

郑州老玩童养生酒业有限公司
2017年09月28日