



411980S-2017



河南华佗华祖堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZT 0001S-2017

配制酒

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

河南华佗华祖堂生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南华佗华祖堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南华佗华祖堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王东林

H N

Q B

配制酒

1 范围

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

本标准适用于以蒸馏酒为酒基，分别加入蝮蛇、乌梢蛇、金银花、木瓜、白芷、茯苓、甘草、龙眼、桔梗、枸杞子、桃仁、桑椹、砂仁、牡蛎、覆盆子、菊花、黄精、桔红、阿胶、人参（人工种植5年及以下）、姜黄、冰糖中的几种，经挑拣，清洗，破碎或不破碎，浸泡，提取，调配，澄清，过滤，灌装，封口而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蝮蛇、乌梢蛇、金银花、木瓜、白芷、茯苓、甘草、龙眼、桔梗、枸杞子、桃仁、桑椹、砂仁、牡蛎、覆盆子、菊花、黄精、桔红、阿胶、姜黄应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年及以下）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）的规定

2.1.3 蒸馏酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173、QB/T 1174 和 GB 13104 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	试验方法
性状	透明液体久置允许有少量沉淀	从样品中取出100ml,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该配制酒应有的酒香和滋、气味,诸香和谐,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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	人参蝮蛇配制酒、金银花 蝮蛇配制酒、人参茯苓配 制酒、桑椹黄精配制酒	木瓜白 芷配制 酒	茯苓阿 胶配制 酒	GB 5009.225
	38±1 39±1 40±1 41±1 42±1	29±1	38±1	
甲醇 ^b , g/L	≤	0.6		GB 5009.266
总酸(以乙酸计), g/L	≤	6.0		GB/T 15038

总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.35	GB/T 10345
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤	300	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥	0.5	GB/T 15038
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；* 该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

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 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

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；

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、干浸出物、总酸、总糖；型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒为酒基，分别加入蝮蛇、乌梢蛇、金银花、木瓜、白芷、茯苓、甘草、龙眼、桔梗、枸杞子、桃仁、桑椹、砂仁、牡蛎、覆盆子、菊花、黄精、桔红、阿胶、人参（人工种植 5 年及以下）、姜黄、冰糖中的几种，经挑拣，清洗，破碎或不破碎，浸泡，提取，调配，澄清，过滤，灌装，封口而成的配制酒。

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《蒸馏酒及其配制酒》要求制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华佗华祖堂生物科技有限公司

2017 年 07 月 27 日

H N

Q B