



411981S-2017



新乡市新平川酿酒厂一分厂企业标准

Q/XPC 0001S-2017

配制酒

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

新乡市新平川酿酒厂一分厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市新平川酿酒厂一分厂提出并起草。

本标准起草人：祖凌云。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以60%vol白酒为基酒，添加乌梢蛇、枸杞、山药、白果、黄精、牡蛎、桑椹、罗汉果，经混合、浸泡、过滤、加水（经过滤、二级反渗透）调配、灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 20822 或 GB 2757 的规定。

2.1.4 乌梢蛇、山药、白果、黄精、牡蛎、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 桑椹应符合 GB/T 29572 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，均匀一致 | 从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 黄色 | |
| 气味 | 具有本品特有气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品特有滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质，久置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 (20℃), %vol | 32±1, 38±1 | GB/T 15038 |
| 总酸, g/L ≤ | 6.00 | GB/T 15038 |
| 总糖 (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 |
| 滴定酸 (以乙酸计), g/L ≤ | 6.0 | GB/T 15038 |
| 干浸出物, g/L ≥ | 0.50 | GB/T 15038 |
| 铅 (以Pb计), mg/L ≤ | 0.2 | GB/T 5009.48 |
| 甲醇 ^a , g/L ≤ | 0.6 | GB/T 5009.48 |
| *氰化物 ^a (以HCN计), mg/L ≤ | 7.0 | GB/T 5009.48 |
| 注: a类指标甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; *氰化物严于食品安全国家标准。 | | |

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

配制酒是以60%vol白酒为基酒，添加乌梢蛇、枸杞、山药、白果、黄精、牡蛎、桑椹、罗汉果，经混合、浸泡、过滤、加水（经过滤、二级反渗透）调配、灌装而成。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/T 27588《露酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中氰化物指标严于国标 GB 2757。

新乡市新平川酿酒厂一分厂

2017年07月10日