



412220S-2017



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0065S-2017

人参黄精酒

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

洛阳康华食品有限公司 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。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许二永、孟晋。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以 65%vol 白酒为基酒，添加人参(人工种植≤5 年)、黄精、玛咖、枸杞子、肉桂、桑椹、广东虫草子实体，经浸泡、过滤、调配、灌装而制成的人参黄精酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.4 人参(人工种植≤5 年):应符合人参(人工种植≤5 年)为新资源食品的公告(2012 年 第 17 号)的规定。

2.1.5 广东虫草子实体:关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)的规定。

2.1.6 玛咖:应符合 DBS53/ 001 的规定。

2.1.7 黄精、枸杞子、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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	检验方法
性 状	均匀透明液体，允许有少量沉淀	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味滋味，柔和微香，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	25±1, 30±1, 35±1	GB 5009.225
总酸, (以乙酸计) g/L ≤	6.0	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
干浸出物, g/L ≥	0.50	GB/T 15038
铅(以Pb计), mg/L ≤	0.2	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L ≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^a (以HCN计), mg/L ≤	7.0	GB 5009.36
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 的有关规定执行。

2.6 其它要求

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、甲醇的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

人参黄精酒是以 65%vol 白酒为基酒，添加人参(人工种植≤5 年)、黄精、玛咖、枸杞子、肉桂、桑椹、广东虫草子实体，经浸泡、过滤、调配、灌装而制成的人参黄精酒。

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》的规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒制》订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

氰化物严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

H N

洛阳康华食品有限公司

2017 年 08 月 21 日

Q B