



412314S-2017



商丘天润饮品有限公司企业标准

Q/STY 0003S-2017

配制酒

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

商丘天润饮品有限公司 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。

本标准由商丘天润饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李经纶。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乌梢蛇、蝮蛇、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、黄精、肉桂、枸杞子、茯苓、龙眼肉、牡蛎、芡实、葛根、阿胶、黑枣为原料，经清洗、粉碎、装袋，加入优质50°白酒浸泡、取上清液、过滤，加入纯净水、焦糖色、日落黄调配，经灌装、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 乌梢蛇、蝮蛇、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、黄精、肉桂、枸杞子、茯苓、龙眼肉、牡蛎、芡实、葛根、阿胶、黑枣应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 纯净水应符合GB 19298的规定。

2.1.4 白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.5 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.6 焦糖色应符合GB 1886.64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 | 均匀液体 | 从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，醇厚爽口，酒味纯正，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质，久置允许有少量原料沉淀 | |

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 | 35±1 | GB 5009.225 |
| 总糖(以葡萄糖计), g/L | ≤ 300 | GB/T 15038 |
| 总酸(以乙酸计), g/L | ≤ 6.0 | GB/T 15038 |
| 甲醇 ^a , g/L | ≤ 0.6 | GB 5009.266 |
| *铅(以Pb计), mg/L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |

| | | | |
|---|---|-----|------------|
| 氰化物 ^a (以HCN计), mg/L | ≤ | 8.0 | GB 5009.36 |
| 日落黄, g/L | ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 注: a类指标甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; *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

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。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的有关规定; 食品添加剂使用及限量应符合GB 2760的有关规定; 农药残留限量应符合GB 2763的有关规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的有关规定。

3 检验

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

编制说明

配制酒是以乌梢蛇、蝮蛇、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、木瓜、黄精、肉桂、枸杞子、茯苓、龙眼肉、牡蛎、芡实、葛根、阿胶、黑枣为原料，经清洗、粉碎、装袋，加入优质 50° 白酒浸泡、取上清液、过滤，加入纯净水、焦糖色、日落黄调配，经灌装、包装加工而成。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》的规定，参照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒与配制酒》和 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提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

商丘市天润饮品有限公司

2017 年 08 月 21 日