



413328S-2018



河南清宫酒业有限公司企业标准

Q/QG 0001S-2018

配制酒

2018-11-01 发布

2018-11-01 实施

河南清宫酒业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南清宫酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李敬宇、李依琳、王杨、卫朋、郭玉强、武婷婷、司燕茹。

H N

Q B

配制酒

1 范围

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

本标准适用于以白酒为主要原料，添加怀山药、怀菊花、枸杞子、黄精、山楂，经过筛选、清洗、酒基浸提、勾兑、过滤、老熟、过滤、灌装、包装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

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、GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.3 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

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

2.1.6 山楂应无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	清亮透明，无沉淀及悬浮物	取样品 200ml 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有相应的植物香和酒香，诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃ 以上时应逐渐恢复正常。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

编制说明

配制酒是以白酒为主要原料，添加怀山药、怀菊花、枸杞子、黄精、山楂，经过筛选、清洗、酒基浸提、勾兑、过滤、老熟、过滤、灌装、包装而成的。

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 蒸馏酒及配制酒》和 GB/T 10346 《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南清宫酒业有限公司

H N

Q B