



413356S-2018



河南界中醋业集团有限公司企业标准

Q/HJC 0005S-2018

---

# 配制酒

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

---

河南界中醋业集团有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南界中醋业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋仁山、李 蒙、芦英飞。

H N

Q B

# 配制酒

## 1 范围

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

本标准适用于以浓香型白酒为酒基，以玛咖粉、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、大枣为主要原料，经浸泡、分离后，添加或不添加蜂蜜、冰糖进行调配，经澄清、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 玛咖粉：应符合关于批准玛咖粉为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年以下）：应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14693 的规定。

2.1.7 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 生活饮用水：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	检验方法
性状	液体	取酒样（约15mL），倒入一洁净、干燥的品尝杯中，置于自然光线明亮处，目视其性状、色泽、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味	具有该产品特有的香气，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，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, %vol	35±1, 42±1, 53±1, 60±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	≤ 200	
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物* (以HCN计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注: \* 该指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。酒精度实测值与标示值允许差为: ±1%vol。甲醇、氰化物的指标均按100%酒精度折算。总糖实测值与标示值允许差为±10%。

#### 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、总糖、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

配制酒是以浓香型白酒为酒基，以吗啡粉、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、大枣、为主要原料经浸泡、分离后，添加或不添加蜂蜜、冰糖进行调配，经澄清、过滤、灌装、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准的安全性指标是按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》和 GB27588《露酒》制定，其中氰化物指标限量严于食品安全国家标准，GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中的规定，其余指标根据产品实际制定。

河南界中醋业集团有限公司

H N

Q B