



413801S-2018



河南鼎盛生物科技有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2018

苋菜酒

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

河南鼎盛生物科技有限公司 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。

本标准由河南鼎盛生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯建设、田彦民、郭红星、澹纪询。

H N

Q B

苋菜酒

1 范围

本标准规定了苋菜酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生产用水、苋菜，加入食品加工用酵母，发酵(室温 25-26°)、过滤，加入白酒调配、灌装而成的酒精度大于 30%的苋菜酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 苋菜应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用加工用酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 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	均匀一致的液体	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，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	无色	
气味	具有苋菜应有的香醇气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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)	36±1、38±1、42±1	GB 5009.225
甲醇/(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
氰化物/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

注：1、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。2、甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

2.7 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、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水、苋菜，加入食品加工用酵母，发酵(室温 25-26°)、过滤，加入白酒调配、灌装而成的酒精度大于 30%的苋菜酒。

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》的有关规定，参照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鼎盛生物科技有限公司

H N

Q B