



413852S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0069S-2018

人参茯苓配制酒

2018-12-24 发布

2018-12-24 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：金秀文。

H N

Q B

人参茯苓配制酒

1 范围

本标准规定了人参茯苓配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以米酒为酒基，将人参（人工种植、5年以下）、茯苓、蒲公英、桃仁、白芷、槐米、芡实、金银花水煮提取，与米酒调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的人参茯苓配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茯苓、蒲公英、桃仁、白芷、槐米、芡实、金银花应符合《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 人参（人工种植、5年以下）应符合卫生部《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 米酒应符合 NY/T 1885 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	取样品50mL倒入无色洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具备原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，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 ^a （20℃），%vol	3±1、5±1、8±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	≤ 100	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值。					

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 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以米酒为酒基，将人参（人工种植、5年以下）、茯苓、蒲公英、桃仁、白芷、槐米、芡实、金银花水煮提取，与米酒调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的人参茯苓配制酒。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，参照相关国标、行标的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。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B