



411296S-2018



郑县中天酒业有限公司企业标准

Q/JZT 0001S-2018

---

# 配制酒

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

郑县中天酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郟县中天酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛辉。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以优质白酒、鹿血、人参（人工种植五年以下）、鹿鞭、枸杞子、玛咖粉、蛹虫草、阿胶、怀山药、肉桂、丁香、生活饮用水（经粗滤、反渗透）中的几种为原料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、酒浸提、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 优质白酒应符合 GB 2757 的要求。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鹿鞭、鹿血应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.4 人参（人工种植五年以下）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。
- 2.1.5 枸杞子、肉桂、丁香、怀山药、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.7 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草作为新资源食品的公告》（2009 年第 3 号）的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB5749 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	指 标	检验方法
性 状	液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅棕色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度（20℃）% Vol	30℃±1、32℃±1、35℃±1、38℃±1、40℃±1、42℃±1、45℃±1、48℃±1、50℃±1、53℃±1	GB 5009. 225
甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009. 266
氰化物（以 HCN 计）, mg/L ≤	8.0	GB 5009. 36
*铅（以 Pb 计）, mg/L ≤	0.4	GB 5009. 12
注：甲醇、氰化物按 100% 酒精度折算；*该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 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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官、净含量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以优质白酒、鹿血、人参（人工种植五年以下）、鹿鞭、枸杞子、玛咖粉、蛹虫草、阿胶、怀山药、肉桂、丁香、生活饮用水（经粗滤、反渗透）中的几种为原料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、酒浸提、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。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 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

郑县中天酒业有限公司

H N

Q B