



412054S-2018



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0010S-2018

玉竹肉桂酒

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：杨玉环。

H N

Q B

玉竹肉桂酒

1 范围

本标准规定了玉竹肉桂酒的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以玉竹、肉桂、大枣、怀山药、甘草、红枸杞、黑枸杞、黑桑椹、黄精、蒲公英、马齿苋、人参（人工种植5年以下）、茯苓、菊花、无花果为主要原料，用清香型白酒浸泡、过滤、加生活饮用水（经粗滤、吸附、二级过滤）调配、灌装、包装而制成的玉竹肉桂酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号的规定。

2.1.3 无花果应符合 DB37/T 2405 的规定。

2.1.4 马齿苋应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.5 玉竹、肉桂、大枣、怀山药、甘草、红枸杞、黑枸杞、黑桑椹，蒲公英、黄精、茯苓、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 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	检测方法
性 状	液体均匀透明，放置后允许有少量沉淀	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下，观察色泽、检查性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味辛辣、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	检测方法
酒精度（20℃）/（%vol）	20±1	GB 5009.225
甲醇 ^a /（g/L）	≤ 2.0	GB 5009.266
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/L	≥ 0.5	GB/T 12143

氰化物 ^a (以HCN计)/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36
注：a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；*铅严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			检测方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1；				
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以玉竹、肉桂、大枣、怀山药、甘草、红枸杞、黑枸杞、黑桑椹、黄精、蒲公英、马齿苋、人参（人工种植 5 年以下）、茯苓、菊花、无花果为主要原料，用清香型白酒浸泡、过滤、加生活饮用水（经粗滤、吸附、二级过滤）调配、灌装、包装而制成的玉竹肉桂酒。

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》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。

本标准规定了玉竹肉桂酒的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市广寿保健品有限责任公司

H N

Q B