



412323S-2018



河南三省雄关酒业有限公司企业标准

Q/HSXJ 0004S-2018

苦瓜配制酒

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

河南三省雄关酒业有限公司 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》规则编写。

本标准由河南三省雄关酒业有限公司和邓州市食药监局食品药品检测中心提出并起草。

本标准起草人：郭中原、张玲。

H N

Q B

苦瓜配制酒

1 范围

本标准规定了苦瓜配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白酒或食用酒精为基酒，添加纯净水、苦瓜粉或苦瓜，经预处理、浸提、调配、过滤（苦瓜保留或不保留）、陈化、灌装、包装而成的苦瓜配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白酒应符合 GB/T 10781.1、GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.5 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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	呈液体状	取本品1瓶,置于洁净的无色烧杯中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
酒精度 ^a (20℃), %vol	28℃±1, 30℃±1, 32℃±1, 35℃±1, 38℃±1, 40℃±1, 42℃±1, 45℃±1, 48℃±1, 50℃±1, 53℃±1, 55℃±1	GB 5009. 225
甲醇 ^a , (g/L) ≤	0.6	GB 5009. 266
氰化物 ^a , (以HCN计), mg/L ≤	8.0	GB 5009. 36
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009. 12

注: a指标均按100%酒精度折算; *铅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 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白酒或食用酒精为基酒，添加纯净水、苦瓜粉或苦瓜，经预处理、浸提、调配、过滤（苦瓜保留或不保留）、陈化、灌装、包装而成的苦瓜配制酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三省雄关酒业有限公司

H N

Q B