



412640S-2018



南阳鹿元酒业有限公司企业标准

Q/NLJ 0001S-2018

配制酒

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

南阳鹿元酒业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由南阳鹿元酒业有限公司提出。

本标准起草单位：南阳鹿元酒业有限公司。

本标准主要起草人：赵召。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用酒精或者蒸馏酒为酒基，加入枸杞、肉桂、龙眼肉、肉豆蔻、白芷、茯苓、山药，经挑拣、清洗、酒浸提，加入纯净水、白砂糖、乳酸乙酯、丁酸乙酯、己酸，经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.2 蒸馏酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.3 枸杞、山药、肉桂、龙眼肉、肉豆蔻、白芷、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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。

2.1.7 乳酸乙酯应符合 GB 1886.197 的规定。

2.1.8 丁酸乙酯应符合 GB 1886.194 的规定。

2.1.9 己酸应符合 GB 1886.120 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	透明液体久置允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出100mL,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
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该配制酒应有的酒香和气、滋味,诸香和谐,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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	30±1、31±1、32±1、33±1、34±1、35±1、36±1、37±1、38±1、39±1、40±1、41±1、42±1	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 300	GB/T 15038

总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.35	GB/T 10345
铅 ^c （以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36

注：^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；^b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；^c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 的规定。

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精或者蒸馏酒为酒基，加入枸杞、肉桂、龙眼肉、肉豆蔻、白芷、茯苓、山药，经挑拣、清洗、酒浸提，加入纯净水、白砂糖、乳酸乙酯、丁酸乙酯、己酸，经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。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《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。

南阳鹿元酒业有限公司

H N

Q B