



412667S-2018



河南元化红粘谷酒业有限公司企业标准

Q/HYH 0001S-2018

蜂蜜酒

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南元化红粘谷酒业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南元化红粘谷酒业有限公司提出。

本标准由河南元化红粘谷酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：张恒语、魏绍武。

H N

Q B

蜂蜜酒

1 范围

本标准规定了蜂蜜酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、枸杞子、生活饮用水(过滤)、食用盐为原料,加入酵母在摄氏23~25℃下自然发酵、过滤、蒸馏、调配、灌装而成的酒精度大于20% vol的的蜂蜜酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.2 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.5 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 | 液体 | 取样品 50mL 置于无色洁净的烧杯中, 举杯对光白纸作底观察其性状、色泽和杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。 |
| 色 泽 | 无色 | |
| 气 味 | 具有本产品固有芳香气味 | |
| 滋 味 | 绵长醇厚, 入喉净爽, 柔和协调, 余味悠长 | |
| 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 (V/V), % | 22±1、36±1、38±1、42±1、46±1 52±1 | GB 5009.225 |
| 总酸 (以乙酸计), g/L | ≤ 5.0 | GB/T 10345 |
| 总酯 (以乙酸乙酯计), g/L | ≥ 0.4 | GB/T 10345 |
| 甲醇 ^a , g/L | ≤ 2.0 | GB5009.266 |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 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，*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | |

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 其它卫生要求

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、枸杞子、生活饮用水(过滤)、食用盐为原料，加入酵母在摄氏23~25℃下自然发酵、过滤、蒸馏、调配、灌装而成的酒精度大于20%vol的的蜂蜜酒。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 蒸馏酒与配制酒》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南元化红粘谷酒业有限公司

H N

Q B