



412710S-2018



河南蒸馆酒业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2018

配制酒

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

河南蒸馆酒业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南蒸馆酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南蒸馆酒业有限公司。

本标准主要起草人：刘杰。

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蒸馏酒为酒基，加入黄精、枸杞、茯苓、佛手、玫瑰花（重瓣红玫瑰），经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入纯净水、冰糖，再经调配、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 黄精、枸杞、茯苓、佛手应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）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	21±1、35±1、48±1、52±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
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

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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用酒精或蒸馏酒为酒基，加入黄精、枸杞、茯苓、佛手、玫瑰花（重瓣红玫瑰），经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入纯净水、冰糖，再经调配、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。

河南蒸馆酒业有限公司

H N

Q B