



410111S-2019



鹤壁市福康寿生物科技有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2019

---

# 配制酒

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

---

鹤壁市福康寿生物科技有限公司 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》的要求编写。

本标准由鹤壁市福康寿生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鞠崇彬。

H N

Q B

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的分类、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为酒基，添加纯净水或生活饮用水、山楂、枸杞、红枣、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的几种【山楂、枸杞、红枣经预处理、清洗、破碎】，经浸泡、过滤、调配、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

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 纯净水应符合 GB 19298 和 GB 17323 的规定。

2.1.3 山楂应无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 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	从样品中随机取出一瓶，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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 (20℃), %vol		6±1、9±1、12±1、15±1、18±1、21±1、 24±1、27±1、30±1、33±1、36±1、 39±1、42±1、45±1、48±1、51±1、54±1	GB 5009.225
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 (仅适用于酒精度≥25%vol 的产品)	GB/T 27588
干浸出物, g/L	≥	0.3	GB/T 15038
<sup>a</sup> 甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.266
<sup>a</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注: a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; b 仅适用于原料中有山楂的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol; 总糖实测值与标示值允许误差为±10%			

## 2.4 微生物限量

酒精度≤25%vol 的产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。				

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、总糖、总酸、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白酒为酒基，添加纯净水或生活饮用水、山楂、枸杞、红枣、白砂糖、冰糖、蜂蜜中的几种【山楂、枸杞、红枣经预处理、清洗、破碎】，经浸泡、过滤、调配、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的配制酒。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《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提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市福康寿生物科技有限公司