



410079S-2019



滁店老酒股份有限公司企业标准

Q/SDLJ 0002S-2019

配制酒

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

滁店老酒股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由赊店老酒股份有限公司提出，并与南阳市质量技术监督检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：胡绍武、赵岩、丁琳、李振林。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓香型白酒为主要原料，添加玉竹粉、牡蛎粉、玛咖粉，经过调配、贮存、澄清、过滤、灌装、包装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.3 玉竹粉、牡蛎粉、玛咖粉应符合 GB/T 29602 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微量沉淀	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（透明或微黄）	
气、滋味	具有该配制酒应有的酒香和气味、滋味，诸香和谐，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量沉淀	

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(20°C), %vol	38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、 50±1、51±1、52±1、	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
总酸（以乙酸计）， g/L	≥ 0.3	GB/T15038
总酯（以乙酸乙酸计）， g/L	≥ 0.6	GB/T10345
铅（以Pb计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

氰化物（以HCN计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.36
注：1. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；2. 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；3. 氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

3 检验规则

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

QB

编制说明

本标准适用以浓香型白酒为主要原料，添加玉竹粉、牡蛎粉、玛咖粉，经过调配、贮存、澄清、过滤、灌装、包装而成的配制酒。

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》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依据。

氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

赊店老酒股份有限公司

QHNB
QB