



410049S-2019



河南奥乐康食品有限公司企业标准

Q/HAS 0004S-2019

红枣配制酒

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南奥乐康食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南奥乐康食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥乐康食品有限公司。

本标准主要起草人：于伟平。

H N

Q B

红枣配制酒

1 范围

本标准规定了红枣配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、破碎、蒸煮、酵母发酵、过滤，添加 60%vol 白酒，加水（经过滤、二级反渗透）调配、贮存、灌装、检验、包装而成的红枣配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 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 50mL 混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有本品的独特风格，柔和微香、醇厚爽口、酒味纯正，味道协调	
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	42±1、52±1	GB 5009.225
总糖 ^a (以葡萄糖计), g/L	≤ 50.0	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

注：a 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。

注：b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

注：*铅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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣为原料，经清洗、破碎、蒸煮、酵母发酵、过滤，添加 60%vol 白酒，加水（经过滤、二级反渗透）调配、贮存、灌装、检验、包装而成的红枣配制酒。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/T 27588《露酒》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。

本标准规定了红枣配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥乐康食品有限公司

H N

Q B