



410540S-2019



永城市鹿鸣生物科技有限公司企业标准

Q/YLSK 0001S-2019

黄秋葵酒（配制酒）

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

永城市鹿鸣生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛辉、刘云侠。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YLSK 0001S-2018(备案号：411083S-2018，2018-04-24 发布实施)。

H N

Q B

黄秋葵酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了黄秋葵酒（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。

本标准适用于以黄秋葵、蒸馏酒或食用酒精、生活饮用水（反渗透处理）为原料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、酒浸提、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的黄秋葵酒（配制酒）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的要求。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.4 生产用水（生活饮用水）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	取样品一瓶,将其置于洁净的烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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	30℃±1、32℃±1、35℃±1、38℃±1、40℃±1、42℃±1、45℃±1、48℃±1、50℃±1、53℃±1	GB 5009. 225
甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009. 266
氰化物 (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0	GB 5009. 36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009. 12

注: 甲醇、氰化物按 100% 酒精度折算; *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 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 其他要求

应符合 GB 2762、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、甲醇、氰化物。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄秋葵、蒸馏酒或食用酒精、生活饮用水（反渗透处理）为原料，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、酒浸提、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的黄秋葵酒（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》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

永城市鹿鸣生物科技有限公司

H N

Q B