



410810S-2019



洛阳自道健康管理有限公司企业标准

Q/LZD 0002S-2019

---

# 人参枸杞配制酒

2019-04-17 发布

2019-04-17 实施

---

洛阳自道健康管理有限公司 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》编写。

本标准由洛阳自道健康管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：金保雷。

H N

Q B

# 人参枸杞配制酒

## 1 范围

本标准规定了人参枸杞配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白酒为酒基，将人参（人工种植、5年以下）、枸杞子、山药、葡萄水煮提取，与白酒调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的人参枸杞配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞子、山药应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 人参（人工种植、5年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

2.1.4 白酒应符合 NY/T 432 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 葡萄应清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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50mL倒入无色洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽   | 具备原料物质固有的正常色泽      |   |
| 气、滋味 | 具有原料固有的混合气味和滋味，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 <sup>a</sup> （20℃），%vol | 3±1、5±1、8±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               | ≤ 100       | GB/T 15038  |
| *铅（以Pb计），mg/kg              | ≤ 0.15      | GB 5009.12  |
| 甲醇，g/L                      | ≤ 0.6       | GB 5009.266 |
| 氰化物（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；

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

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               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/mL   | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/mL   | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL  | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL  | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |
| 霉菌, CFU/mL ≤   | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/mL ≤   | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15        |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;                                 |                       |   |                 |                 |                   |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值。 |                       |   |                 |                 |                   |

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 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、菌落总数、大肠菌群。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，将人参（人工种植、5 年以下）、枸杞子、山药、葡萄水煮提取，与白酒调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的人参枸杞配制酒。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳自道健康管理有限公司

H N

Q B