



410750S-2019



河南大华之酿酒业股份有限公司企业标准

Q/HDZJ 0005S-2019

黄精枸杞酒

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

河南大华之酿酒业股份有限公司 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。

本标准由河南大华之酿酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南大华之酿酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：冯运新。

H N

Q B

黄精枸杞酒

1 范围

本标准规定了黄精枸杞酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以黄精、枸杞、桂圆、山药、芡实、莲子、茯苓、山楂为原料，加入 60℃ 优质白酒浸泡，再加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、调配、澄清、过滤、陈化、灌装而成的黄精枸杞酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、枸杞、桂圆、山药、芡实、莲子、茯苓、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 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	均匀透明液体，无沉淀	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	黄褐色	
气、滋味	具有浓香型酒的独特滋味、风格，柔顺淡雅清爽，浓厚细腻爽净，甜味好，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	38±1、42±1、50±1	GB 5009.225
干浸出物, g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 1.5	GB/T 10345
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266

*氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	7.0	GB 5009.36
注: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol;			
注: b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			
注: *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

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

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、甲醇的检测。型式检验按国家有关规定执行。

HB
QB

编制说明

本标准适用于以黄精、枸杞、桂圆、山药、芡实、莲子、茯苓、山楂为原料，加入 60℃ 优质白酒浸泡，再加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、调配、澄清、过滤、陈化、灌装而成的黄精枸杞酒。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依据。

本标准规定了黄精枸杞酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准氰化物严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南大华之酿酒业股份有限公司

H N

Q B