



411034S-2019



鹤壁市淇滨区保和堂酒坊企业标准

Q/HBJ 0002S-2019

---

# 配制酒

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

---

鹤壁市淇滨区保和堂酒坊 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。

本标准由鹤壁市淇滨区保和堂酒坊提出并起草。

本标准起草单位：鹤壁市淇滨区保和堂酒坊。

本标准起草人：苏亚丽、潘启凡、谢红权、王杨、张萍。

H N

Q B

# 配制酒

## 1 范围

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

本标准适用于以纯粮白酒为酒基,加入饮用纯净水、山楂、荷叶、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、槐花、玛咖粉、淡竹叶、人参(人工种植5年以下)、枸杞子、栀子、山药、大枣、核桃仁、覆盆子、桑葚、荞麦、茉莉花、桑叶中的一种或多种为原料、经拣选、粉碎或不粉碎、浸提、过滤、加入蜂蜜、白砂糖、冰糖、水果汁(西瓜、樱桃、草莓、杨梅、蓝莓、青梅、石榴中的一种,经去核或不去核,榨汁)陈化、过滤、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 纯粮白酒应符合 GB/T 10781.1和 GB 2757的规定。
- 2.1.2 饮用纯净水应符合 GB 17323和GB 19298和GB 5749的规定。
- 2.1.3 山楂、荷叶、菊花、桂圆、黑芝麻、槐花、淡竹叶、枸杞子、栀子、山药、大枣、覆盆子、桑葚、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.4 桂花、茉莉花应新鲜饱满、成熟适度、无腐烂、病虫伤,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 核桃仁应符合LY/T 1922和 GB 19300的规定。
- 2.1.6 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.7 蛹虫草应符合卫生部公告2014年第10号的规定。
- 2.1.8 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告2010年3号的规定。
- 2.1.9 人参(人工种植5年以下)应符合卫生部2014年第10号的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.14 西瓜、樱桃、草莓、杨梅、蓝莓、青梅、石榴应新鲜饱满、成熟适度、风味正常、无畸形、破裂、腐烂、病虫伤和机械伤,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	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	
气、滋味	具有该配制酒应有的酒香气味、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	18±1、20±1、22±1、24±1、26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、56±1、60±1	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥ 0.30	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a 指标均按 100%酒精度折算，b 指标仅限添加有山楂的配制酒；\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物限量

酒精度低于24（20℃）%vol的产品微生物限量应符合表3的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 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；标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 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、甲醇的测定。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以纯粮白酒为酒基,加入饮用纯净水、山楂、荷叶、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、槐花、玛咖粉、淡竹叶、人参(人工种植5年以下)、枸杞子、栀子、山药、大枣、核桃仁、覆盆子、桑葚、荞麦、茉莉花、桑叶中的一种或多种为原料、经拣选、粉碎或不粉碎、浸提、过滤、加入蜂蜜、白砂糖、冰糖、水果汁(西瓜、樱桃、草莓、杨梅、蓝莓、青梅、石榴中的一种,经去核或不去核,榨汁)陈化、过滤、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。

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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市淇滨区保和堂酒坊