



417027S-2020



信阳板栗酒业有限公司企业标准

Q/XBJ 0002S-2020

# 板栗配制酒

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

信阳板栗酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由信阳板栗酒业有限公司提出提出并起草。

本标准主要起草人：朱广英。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XBJ0002S-2019。

H N

Q B

# 板栗配制酒

## 1 范围

本标准规定了板栗配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓香型白酒、清香型白酒、食用酒精中的一种为酒基，板栗经去壳、粉碎后，加入红枣、枸杞，经浸取、贮存、过滤、勾调、包装而制成的板栗配制酒；或以板栗酒为酒基，加入红枣、枸杞，经浸泡、过滤、勾调、包装而成的板栗配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 板栗酒应符合本公司企业标准 Q/XBJ0001S 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	取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	淡黄色或具产品应有色泽	
香 气	具有相应的复合香气、诸香和谐，无异味	
滋 味	酒体醇和，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/(%vol)	38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、	GB 5009.225

		52±1、53±1、55±1	
总酸（以乙酸计）/(g/L)	≤	6.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥	0.8	GB/T 10345
甲醇 <sup>a</sup> /(g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/(mg/L)	≤	6.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
注：1、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。 2、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

#### 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 食品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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以浓香型白酒、清香型白酒、食用酒精中的一种为酒基，板栗经去壳、粉碎后，加入红枣、枸杞，经浸取、贮存、过滤、勾调、包装而制成的板栗配制酒；或以板栗酒为酒基，加入红枣、枸杞，经浸泡、过滤、勾调、包装而成的板栗配制酒。

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》的有关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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

信阳板栗酒业有限公司

H N

Q B