



417123S-2020



河南钊红食品有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2020

人参枸杞配制酒

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

河南钊红食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南钊红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨建红。

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、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，加入人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、黄精、大枣，经粉碎或不粉碎，然后经浸泡、过滤、调配、贮存、灌装、包装加工而成的人参枸杞配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

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

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 黄精、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有白酒配制酒应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有絮状物沉淀	

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	31±1、34±1、37±1、40±1、 43±1、46±1、49±1、52±1、55±1	GB 5009.225
^a 甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^a 氰化物（以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.18	GB 5009.12
<p>注: a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>酒精度实测值与标示值允许误差为$\pm 1\%$vol。</p>			

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的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

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 其他要求

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、酒精度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以白酒为酒基，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、枸杞、黄精、大枣，经粉碎或不粉碎，然后经浸泡、过滤、调配、贮存、灌装、包装加工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 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，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。

河南钊红食品有限公司