



412410S-2021



濮阳市乾元生物科技发展有限公司企业标准

Q/PQY 0006S-2021

白芷红枣配制酒

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

濮阳市乾元生物科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市乾元生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭海英。

H N
Q B

白芷红枣配制酒

1 范围

本标准规定了白芷红枣配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，白芷、红枣（大枣）、人参（人工种植五年以下）、丁香、木瓜、甘草、白果、肉豆蔻、肉桂、佛手、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、怀菊花、紫苏、蜂蜜、橘皮、薄荷、藿香经筛选、清洗、粉碎后加入，经浸泡、静置、过滤、灌装、包装而成的白芷红枣配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白酒应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 白芷、红枣（大枣）、丁香、木瓜、甘草、白果、肉豆蔻、肉桂、佛手、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、怀菊花、紫苏、蜂蜜、橘皮、薄荷、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年以下）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 生产用水应符合 GB 5749 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 1 瓶，置于洁净无色烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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(20℃)，%vol	25±1、32±1、35±1、50±1	GB 5009.225
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计)，mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注：a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

白芷红枣配制酒是以白酒为酒基，白芷、红枣（大枣）、人参（人工种植五年以下）、丁香、木瓜、甘草、白果、肉豆蔻、肉桂、佛手、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、怀菊花、紫苏、蜂蜜、橘皮、薄荷、藿香经筛选、清洗、粉碎后加入，经浸泡、静置、过滤、灌装、包装而成的白芷红枣配制酒。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。

濮阳市乾元生物科技发展有限公司