



412411S-2021



台前县贺愈康食品有限公司企业标准

Q/THS 0001S-2021

枸杞桑椹配制酒

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

台前县贺愈康食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县贺愈康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺亚新。

H N

Q B

枸杞桑椹配制酒

1 范围

本标准规定了枸杞桑椹配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓香型白酒为酒基，添加枸杞、桑椹，辅以山药、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、芡实、茯苓、覆盆子、人参（人工种植五年及五年以下）、蜂花粉、阿胶、大枣、黄精、酸枣仁、葛根中的几种，经浸泡、过滤、调配、灌装、包装加工而成的枸杞桑椹配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 枸杞、桑椹、山药、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、芡实、茯苓、覆盆子、阿胶、大枣、黄精、酸枣仁、葛根应符合《中华人民共和国药典》 2020 年一部的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(公告 2012 年第 17 号) 的规定。
- 2.1.3 蜂花粉应符合 GB/T 30359 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 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	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，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	36±1、38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、53±1、55±1、58±1、60±1	GB 5009. 225
甲醇，g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

注：甲醇、氰化物按 100% 酒精度折算。

*该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、甲醇的检验。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为酒基，添加枸杞、桑椹，辅以山药、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉桂、芡实、茯苓、覆盆子、人参（人工种植五年及五年以下）、蜂花粉、阿胶、大枣、黄精、酸枣仁、葛根中的几种，经浸泡、过滤、调配、灌装、包装加工而成的枸杞桑椹配制酒。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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

台前县贺愈康食品有限公司