



412857S-2021



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0117S-2021

---

# 蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

---

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

# 蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）

## 1 范围

本标准规定了蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蝮蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、沙棘、人参（人工种植、五年以下）、黄精、山楂、酸枣仁、枳椇子、葛根、牡蛎为原料，经烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒，经浸泡、渗漉，加入纯净水调配、澄清、过滤、陈化，灌装而成的蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 优质白酒应符合 GB/T 10781.1、GB2757 的规定。

2.1.2 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.3 沙棘、黄精、山楂、酸枣仁、葛根、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 蝮蛇应新鲜无病、无污染、无腐败、无异味，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 枳椇子应符合 GB 19300 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	随机取样品 10 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味；然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅红色	
口 感	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
气 味	具有纯正清香气	
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 v/v, %	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、40±1、 42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、54±1、 55±1、56±1、58±1、60±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 11857

总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.35	GB/T 11857
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤	300	GB/T 15038
甲醇，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
氰化物（以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：氰化物、甲醇指标按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

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 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）是以蝮蛇（活杀、去内脏、洗净、沥水、烘干）、沙棘、人参（人工种植、五年以下）、黄精、山楂、酸枣仁、枳椇子、葛根、牡蛎为原料，经烘干、粉碎，加入 60°（V/V）优质白酒，经浸泡、渗漉，加入纯净水调配、澄清、过滤、陈化，灌装而成的蝮蛇沙棘酒（蝮棘液）。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，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，制订本标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

Q B