



412970S-2021



濮阳市王茂盛状元红酒业有限公司企业标准

Q/PZYH 0001S-2021

配制酒

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

濮阳市王茂盛状元红酒业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市王茂盛状元红酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王相伟。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，加入山药、山楂、木瓜、甘草、白芷、白果、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣（大枣）、金银花、胖大海、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、茯苓、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、桂花中的一种或几种，加入或不加入冰糖、红糖、白砂糖、蜂蜜、生活饮用水中的一种或几种，经预处理、浸泡、调配或不调配、贮存（静置）、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据产品所用原辅料不同，产品分类不同。

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 山药、山楂、木瓜、甘草、白芷、白果、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣（大枣）、金银花、胖大海、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、茯苓、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告2010年第3号（关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。

2.1.4 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告2013年第10号（关于批准裸藻等8种新食品原料的公告）的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 蛹虫草应符合原卫生部公告2014年第10号（关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告）的规定。

2.1.7 桂花应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 生活饮用水应符合 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有各原料配制应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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	28±1、31±1、34±1、37±1、40±1、43±1、 46±1、49±1、52±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
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注1: a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; b仅适用于添加山楂的产品;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注3: 酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol。

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，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、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白酒为酒基，加入山药、山楂、木瓜、甘草、白芷、白果、玉竹、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣（大枣）、金银花、胖大海、青果、枸杞子、栀子、砂仁、高良姜、茯苓、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、桂花中的一种或几种，加入或不加入冰糖、红糖、白砂糖、蜂蜜、生活饮用水中的一种或几种，经预处理、浸泡、调配或不调配、贮存（静置）、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。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》制定本企业标准，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。

濮阳市王茂盛状元红酒业有限公司