



410518S-2021



南阳长虹养鹿厂企业标准

Q/NCY 0001S-2021

配制酒

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

南阳长虹养鹿厂 发布

前 言

本标准由南阳长虹养鹿厂、中国检验认证集团河南有限公司提出并共同起草。

本标准起草人：武延辉、李御铭。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，加入鹿血、鹿鞭、鹿筋、人参（人工种植5年及5年以下）、丁香、肉桂、枸杞、砂仁、黄精浸泡、过滤，添加白砂糖、胭脂红、纯净水，经调配、过滤、灌装而成的配制酒。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 鹿血、鹿鞭、鹿筋应符合 NY 317 的规定。

2.1.4 人参（人工种植5年及5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。

2.1.5 丁香、肉桂、枸杞、砂仁、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 纯净水应符合 GB 19298 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	澄清液体，久置允许有沉淀	将适量样品，置于烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽，并检查有无杂质。闻其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的浓香气，醇和甘爽，诸味协调，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)	38.0±1.0、40.0±1.0、42.0±1.0、45.0±1.0、46.0±1.0、48.0±1.0、50.0±1.0、52.0±1.0、56.0±1.0	GB 5009.225
总酸/(g/L) ≤	6.0	GB/T 15038
总糖 ^a (以葡萄糖计)/(g/L) ≤	300	GB/T 15038
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.35	GB/T 15038
干浸出物/(g/L) ≥	0.5	GB/T 15038
甲醇 ^b /(g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
*铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12
胭脂红/(g/kg) ≤	0.05	GB 5009.35
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 总糖标签标示值与实测值不得超过±10%； 3、b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

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

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。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，加入鹿血、鹿鞭、鹿筋、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、丁香、肉桂、枸杞、砂仁、黄精浸泡、过滤，添加白砂糖、胭脂红、纯净水，经调配、过滤、灌装而成的配制酒。

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。

南阳长虹养鹿厂