



411847S-2021



河南省三济中医药研究院有限公司企业标准

Q/HSY 0005S-2021

配制酒

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南省三济中医药研究院有限公司 发布

前 言

本标准由河南省三济中医药研究院有限公司提出。

本标准由河南省食品质量安全控制工程技术研究中心和河南省三济中医药研究院有限公司共同起草。

本标准起草人：朱海华、李国强。

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。

本标准适用于以黄酒为主要原料，添加{山楂、苹果、葡萄、桑叶、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）}中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜，经过浸泡、过滤、罐装、包装而成的配制酒。

根据产品所用原料的不同进行分类命名。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.3 人参（人工种植 5 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》(2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.4 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 荷叶、桑叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.8 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.9 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.10 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 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 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件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，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	

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	10~20	GB 5009.225
干浸出物，g/L	≥ 0.30	GB/T 15038
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：a 仅限于添加苹果、山楂的产品检验		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规

定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黄酒为主要原料，添加{山楂、苹果、葡萄、桑叶、桑椹、荷叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鸡内金、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）}中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜，经过浸泡、过滤、罐装、包装而成的配制酒。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》的有关规定，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。

河南省三济中医药研究院有限公司