



410447S-2022



鹿邑县金鹿酒业有限公司企业标准

Q/LJJ 0001S-2022

配制酒

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

鹿邑县金鹿酒业有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县金鹿酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张祥义。

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。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入枸杞、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、苦荞、桂圆、丁香中的一种或几种，经浸泡、过滤、调配、灌装、包装加工而成的配制酒。

按照原辅料不同分为：枸杞配制酒、大枣配制酒、黄精配制酒、菊花配制酒、人参配制酒、苦荞配制酒、桂圆配制酒、丁香配制酒、黄精枸杞配制酒、黄精人参配制酒、枸杞人参配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒸馏酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 枸杞、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊）、苦荞、桂圆、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.5 人参（人工种植五年以下）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》（卫生部公告 2012 年第 17 号）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	透明液体	从样品中取出 50mL，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	30±1、32±1、35±1、38±1、40±1、42±1、 45±1、48±1、50±1、53±1	GB 5009.225
甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
※铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

氰化物（以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 甲醇、氰化物均按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 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、甲醇、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

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入枸杞、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、苦荞、桂圆、丁香中的一种或几种，经浸泡、过滤、调配、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》要求制订本企业标准，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。

鹿邑县金鹿酒业有限公司

H N

Q B