



410256S-2023



鲁山县蛾王酒业有限公司企业标准

Q/LEWS 0001S-2023

配制酒

2023-02-05 发布

2023-02-05 实施

鲁山县蛾王酒业有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县蛾王酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔坤鹏、赵弘彦。

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，添加蚕蛹、黄精、枸杞、人参（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂中的一种或几种，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、浸提，加入纯净水调配、贮存、澄清处理、灌装、包装加工而成的配制酒。

按照原辅料配方和形状不同分为：蚕蛹配制酒、黄精配制酒、枸杞配制酒、人参配制酒、桂圆配制酒、肉桂配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.2 的要求。
- 2.1.2 蚕蛹应符合 DBS45/ 030 的规定。
- 2.1.3 黄精、枸杞、桂圆、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 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（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.5 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 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	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，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	28±1、30±1、32±1、35±1、36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1	GB 5009.225
甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266

氰化物（以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
注：甲醇、氰化物按 100%酒精度折算；*该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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

应符合 GB 2762、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、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、氰化物的检验。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，添加蚕蛹、黄精、枸杞、人参（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂中的一种或几种，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、浸提，加入纯净水调配、贮存、澄清处理、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，制订了本企业标准，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。

鲁山县蛾王酒业有限公司