



开封市三九神功保健酒厂企业标准

Q/KSSJ 0003S-2023

配制酒

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

开封市三九神功保健酒厂 发布

前 言

本标准由开封市三九神功保健酒厂提出。

本标准起草单位: 开封市三九神功保健酒厂。

本标准主要起草人: 雷新连。

本标准自发布实施日起替代 Q/KSSJ 0003S-2019。

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。

本标准适用于以龙眼肉、枸杞子、山药、芡实、肉桂、黄精、覆盆子、牡蛎为原料,经粉碎,加入60%vol 纯粮酒浸泡,再加入纯净水、白砂糖调配,经澄清、过滤、陈化、灌装工艺制成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- **2.1.1** 龙眼肉、枸杞子、山药、芡实、肉桂、黄精、牡蛎、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 纯粮酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	均匀透明液体,无沉淀	取 50mL 混合均匀的被测液体
色泽	棕黄色至棕褐色	样品于无色透明的烧杯中,在
气、滋味	具有浓香型酒的独特风格,柔和微香,醇厚爽口,酒味纯正,味道协 调,无异味	自然光下用肉眼观察色泽、性 状及有无外来杂质,嗅其气
杂质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有原料物质沉淀	味,然后以温开水漱口,品其 滋味

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 °,%vol		35±1、22±1	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计),g/L	\leqslant	300	GB/T 15038
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0. 15	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0. 5	GB 5009.17
甲醇 ^b , g / L 《		0. 6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	€	8. 0	GB 5009.36

- 注1: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;
- 注2: b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。
- 注 3: *铅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 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

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。

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

本标准适用于以龙眼肉、枸杞子、山药、芡实、肉桂、黄精、覆盆子、牡蛎为原料,经粉碎,加入60%vol 纯粮酒浸泡,再加入纯净水、白砂糖调配,经澄清、过滤、陈化、灌装工艺制成的配制酒。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。



