



410160S-2024



河南蒸馆酒业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2024

配制酒

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南蒸馆酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南蒸馆酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用酒精或蒸馏酒（白酒）为酒基，加入黄精、枸杞、茯苓、佛手、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）、大麦芽、松茸中的一种或几种，经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入纯净水、冰糖，再经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。

根据添加的原料的不同，分为以下几种：黄精枸杞酒、黄精酒、佛手酒、玫瑰酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.2 蒸馏酒应符合 GB2757 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB/T35883 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。

2.1.5 松茸应符合 GB/T23188 的规定。

2.1.6 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.8 黄精、茯苓、佛手、麦芽、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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	透明液体久置允许有少量沉淀	从样品中取出100ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该配制酒应有的酒香和气、滋味，诸香和谐，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 ^a (20℃), %vol		21±1、35±1、38±1、48±1、52±1	GB 5009.225
甲醇 ^b ,	≤	0.6	GB 5009.266
总酸 (以乙酸计), g/L	≤	6.0	GB 12456
铅 ^c (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注: a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol; b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; c铅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 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

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; 食药用物质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、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精或蒸馏酒（白酒）为酒基，加入黄精、枸杞、茯苓、佛手、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）、大麦芽、松茸中的一种或几种，经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入纯净水、冰糖，再经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。本标准根据《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，以 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》等标准为依据制订而成，并以此作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蒸馆酒业有限公司