



410592S-2024



内黄县红枣老酒坊企业标准

Q/NHL 0001S-2024

# 红枣酒

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

内黄县红枣老酒坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县红枣老酒坊提出并起草。

本标准主要起草人：乔书奇、吕花胜。

本标准替代 Q/NHL 0001S-2023。

H N

Q B

# 红枣酒

## 1 范围

本标准规定了红枣酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于红枣为原料，加入或不加入红薯干、大米、小麦、高粱中的一种或几种，经拣选、加稻壳蒸煮、拌曲（小麦粉碎、制曲）、加生活饮用水、入池发酵、蒸馏、贮存、分段接酒、窖藏、过滤、灌装、包装加工而成的红枣酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 红薯干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大米、小麦、高粱应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 稻壳应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 酒曲应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.7 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	取适量样品置于无色洁净的品酒杯中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	酒味清香醇厚、余味悠长，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/(%vol)	42±1、43±1、46±1、48±1、49±1、50±1、52±1	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> /(g/L)	≤ 2.0	GB 5009.266

氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
注：1、铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 甲醇、氰化物指标均按 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 食品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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

QB

## 编制说明

本标准适用于红枣为原料，加入或不加入红薯干、大米、小麦、高粱中的一种或几种，经拣选、加稻壳蒸煮、拌曲（小麦粉碎、制曲）、加生活饮用水、入池发酵、蒸馏、贮存、分段接酒、窖藏、过滤、灌装、包装加工而成的红枣酒。

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》的有关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。

内黄县红枣老酒坊