



411409S-2024



驻马店市凤鸣谷酒业有限公司企业标准

Q/ZFJ 0002S-2024

配制酒

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市凤鸣谷酒业有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市凤鸣谷酒业有限公司。

本标准主要起草人：李远生、郭科军、李飞、田新民、李玉凤。

本标准自发布实施之日代替标准：Q/ZFJ 0002S-2020。

H N

Q B

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 60%vol 蒸馏酒（白酒、红薯蒸馏酒、水果蒸馏酒中一种）为酒基，加入黑枸杞、人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)、狗鞭、牛鞭、山药、红树莓果、覆盆子、桑椹、无花果浸泡，经调配、过滤、灌装、包装而成的 8%vol—52%vol 配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)应符合《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。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 山药、覆盆子、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 牛鞭、狗鞭应清洁卫生、无疫病。

2.1.6 黑枸杞、红树莓果、无花果应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕黄色至棕褐色	
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	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀	

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 , %vol	8%vol±1、12%vol±1、28%vol±1、38%vol±1、50%vol±1、52%vol±1	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

甲醇 ^b , g/L	≤	0.6 (适用于以白酒为酒基的产品)	GB 5009.266
		2.0 (适用于以红薯蒸馏酒、水果蒸馏酒为酒基的产品)	
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
<p>注: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol;</p> <p>注: b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;</p> <p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

8%vol±1、12%vol±1 产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数 (适用于 8%vol±1、12%vol±1 产品)、大肠菌群 (8%vol±1、12%vol±1 产品) 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 60%vol 蒸馏酒（白酒、红薯蒸馏酒、水果蒸馏酒中一种）为酒基，加入黑枸杞、人参(5 年及 5 年以下人工种植的人参)、狗鞭、牛鞭、山药、红树莓果、覆盆子、桑椹、无花果浸泡，经调配、过滤、灌装、包装而成的 8 %vol—52%vol 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。

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司

H N
Q B