



413462S-2025



周口思晴食品有限公司企业标准

Q/ZKSQ 0001S-2025

# 肉桂天麻酒（配制酒）

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

周口思晴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口思晴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李小伟。

H N

Q B

# 肉桂天麻酒（配制酒）

## 1 范围

本文件规定了肉桂天麻酒（配制酒）的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以高粱酒为酒基，添加肉桂、天麻、人参（人工种植、五年以下）、杜仲叶、肉苁蓉、灵芝、菊花（杭菊），经混合、浸泡、过滤、分装、包装等工艺制成的肉桂天麻酒（配制酒）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 肉桂、菊花（杭菊）应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 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（2012年 第17号）的规定。

2.1.3 天麻、杜仲叶、肉苁蓉、灵芝应符合国家卫生健康委员会关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。

2.1.4 高粱酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB5749 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	呈液体状	取本品1瓶，置于洁净的无色烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	褐色	
气、滋味	具有本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)	38±1	GB 5009.225
干浸出物/ (g/L)	≥ 0.5	GB/T 15038
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤ 0.6	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：a指标均按100%酒精度折算

\*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 生产过程卫生要求

应符合 GB14881 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；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。型式检验按国家。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以高粱酒为酒基，添加肉桂、天麻、人参（人工种植、五年以下）、杜仲叶、肉苁蓉、灵芝、菊花（杭菊），经混合、浸泡、过滤、分装、包装等工艺制成的肉桂天麻酒（配制酒）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》、参照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本标准，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。

周口思晴食品有限公司

H N  
Q B