



412314 S-2025



新安县素琴农业开发有限公司企业标准

Q/XSN 0001S-2025

配制酒

2025-07-31 发布

2025-07-31 实施

新安县素琴农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由新安县素琴农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨津。

本标准自发布实施日期起替代 Q/XSN 0001S-2024。

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。

本标准适用于以食用酒精或蒸馏酒（白酒）为酒基，以人参（人工种植五年及五年以下）、鹿血（人工驯养梅花鹿）、鹿鞭（人工驯养梅花鹿）、黄精中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入饮用水、再经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。

根据原料不同，可分为：人参鹿血酒、黄精鹿鞭酒。

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 GB 2757 的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年及五年以下）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。

2.1.4 鹿血、鹿鞭符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8 号）的规定。

2.1.5 黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	透明液体久置允许有少量沉淀	
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(20℃)，%vol	38±1、42±1、52±1、55±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/(g/L)	≤ 6.0	GB 12456
甲醇 ^a /(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计）/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
注：1.*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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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，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：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

本标准适用于以食用酒精或蒸馏酒（白酒）为酒基，以人参（人工种植五年及五年以下）、鹿血（人工驯养梅花鹿）、鹿鞭（人工驯养梅花鹿）、黄精中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗、破碎或不破碎、酒浸提，加入饮用水、再经调配、澄清、过滤、灌装、封口而成的配制酒。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》的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。

新安县素琴农业开发有限公司

H N
Q B