辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0164 S- 2019 号

Q/SLC

沈阳粮草成方酒业有限公司企业标准

Q/SLC 0001S—2019

人参酒

已备案的企业标准中食品安全
相关内容
地方标准冲突的，该
止。

2019-04-03 发布　　2019-05-30 实施

沈阳粮草成方酒业有限公司 发布

前　言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编写的。

本标准食品安全指标主要依据GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅、氰化物的食品安全指标限值严于食品安全国家标准。

本标准由沈阳粮草成方酒业有限公司提出。

本标准主要起草人：王百吉 王芳。

本标准属首次发布。

人参酒

1 范围

本标准规定了人参酒要求,试验方法,检验规则,标志,包装,运输,贮存。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入人参（人工种植）、枸杞子、茯苓，经浸提、分离、配制（添加白砂糖、蜂蜜）、过滤、分装（瓶内加入人参或枸杞子）、灯检、包装而成的配制酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10343 食用酒精

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

GB/T 27588 露酒

NY 318 人参制品

DBS22/ 024 食品安全地方标准 食品原料用人参

BBT 0025 30/25 塑料防盗瓶盖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》 一部 枸杞

《中华人民共和国药典》 一部 茯苓

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123 号（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 蒸馏酒应符合GB 2757 的规定。

3.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

3.1.3 生产用水应符合GB 5749 的规定。

3.1.4 人参（人工种植），应符合DBS22 / 024 的规定。

3.1.5 枸杞子、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

3.1.6 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求
外　观	瓶内可见人参或枸杞子实体，酒液清亮透明、无外来杂质。
色　泽	淡黄色至棕黄色
香　气	具有人参和酒的和谐香气。
滋　味	醇和，舒顺谐调、酒体完整。
风　格	具有本品独特的风格
注：贮存 6 个月以上允许有少量沉淀。	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　标
酒精度（20℃）/（% vol）		35-55
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤	6.0
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	0.35
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	≤	300
干浸出物/(g/L)	≥	0.3
甲醇/（g/L)	≤	0.6
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1
氰化物/（以 HCN 计）/（mg/L）	≤	6.0
人参总皂苷 / %	≥	0.01
注：1 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 2 总糖标签标示值与实测值不得超过±10%。 3 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

3.4 净含量偏差

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.5 其它污染物限量

应符合GB2762的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取一定量混合均匀的被测样品置于洁净干燥的品酒杯中，注入量为品酒杯的1/3-2/3，在明亮处观察，记录色泽、沉淀、及悬浮物情况。先轻轻摇动酒，然后用鼻进行闻嗅，记录其香气特征。用温开水漱口，喝入少量样品（约2毫升）入口中，以味觉器官仔细品尝、记录其风味特征。

4.2 理化指标

4.2.1 酒精度、总酸、总糖、干浸出物

按GB/T15038执行

4.2.2 总酯

按GB/T27588执行

4.2.3 甲醇、氰化物

按GB/T 5009.48执行。

4.2.4 铅

按GB 5009.12执行。

4.2.5 人参总皂苷

按NY318执行。

4.3 净含量检验

按JJF1070规定方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料及食品包装材料应查验产品质量证明或检验，合格后入库。

5.2 组批

在灌装前经同一设备一次混合所产生的均质产品为一个批次。

5.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：净含量小于500ml，抽取8瓶，净含量大于或等于500ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml。分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格后，并附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、人参总皂苷、净含量、酒精度、总酸、总酯、总糖、干浸出物。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.5.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

样品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718、GB2757、GB/T27588 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009 年）的规定。标示“过量饮酒有害健康”等警示语。

6.2 包装

内包装材料必须符合 GB/T 24694、BBT 0025 30/25 的规定，外包装材料必须符合 GB/T 6543、GB23350 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中严防雨雪淋湿，搬运时不得乱抛，不得与有毒有害物品混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存于通风干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，堆放高度适宜，堆放距地面和墙的距离为 20cm。