辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0388 S- 2017 号

Q/SHJ

沈阳黄金家族酒业酿造有限公司企业标准

Q/SHJ 0002S-2017

人参配制酒

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2017-11-28 发布　　2017-12-26 实施

沈阳黄金家族酒业酿造有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳黄金家族酒业酿造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾恩威。

本标准属首次发布。

人参配制酒

1 范围

本标准规定了人参配制酒的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入水、人参（人工种植五年生或四年生鲜园参）、枸杞、经浸泡、提取、并辅以白砂糖、添加或不添加食品添加剂环已基氨磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、焦糖色、苋菜红、柠檬黄、食用香精、进行调配、过滤、灌装、包装而成的人参配制酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/T 317 白砂糖
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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/T 10343 食用酒精
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 18672 枸杞（枸杞子）
GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
GB/T 27588 露酒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY 318 人参制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》
国家质量监督检验检疫总局令[2009] 第123号 《食品标识管理规定》
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）

3 要求

3.1 原辅料要求

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/T 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）：应洁净、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 和中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2012 年第 17 号公告的规定。

3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.7 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.9 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.10 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。

3.1.11 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.12 食用香精 ：应符合 GB 30616 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	检验方法
色泽	无色、淡黄色、黄色或棕黄色	GB/T 15038
组织形态	澄清，有光泽，无明显悬浮物，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有淡雅的人参特有香气和酒香，香气协调柔和，滋味呈特有参味、口感醇和、舒顺协调、酒体完整	
杂质	除人参或枸杞外无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
酒精度[a](20℃)/（%vol）		25～60	GB/T 15038
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≤	6.00	
总糖[b]（以葡萄糖计）/（g/L）	≤	300	
干浸出物/（g/L）	≥	0.50	
总酯[c]（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.35	GB/T 27588 附录 A
人参总皂苷/（%）	≥	0.01	NY 318 附录 B
甲醇[d]/（g/L）	≤	0.6	GB/T 5009.48
氰化物[d]（以 HCN 计）/（mg/L）	≤	8.0	
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.1	GB 5009.12

[a]：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（%vol）。	[b]：总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。
[c]：总酯仅限于蒸馏酒为酒基的酒。	[d]：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB/T 23544 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经生产企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品应经本厂检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、总酸、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

Q/SHJ 0002S-2017

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产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，可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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应标示酒精度及“过量饮酒有害健康”的警示语，并应符合 GB 7718 和《食品标识

管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定。内包装玻璃瓶应符合GB/T 24694的规定。包装牢固，密封好。外包装应符合GB/T 6543规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输，运输温度在 5℃ ～35℃ 之间为宜。

5.4 贮存

产品贮存库房应清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内，贮存温度在 5℃ ～35℃ 之间为宜。产品存放应离地离墙 20cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。