

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010331 S-2021 号

# Q/SZJ

## 沈阳市郑家坊酿酒厂企业标准

Q/SZJ 0002S-2021

### 配制酒系列

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。



2021-07-20 发布

2021-08-18 实施

沈阳市郑家坊酿酒厂 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2021《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的安全指标依据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。

本标准由沈阳市郑家坊酿酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：郑培军。

本标准属首次发布。

## 配制酒系列

### 1 范围

本标准规定了配制酒系列的产品分类、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，选择性添加人参（人工种植）、鹿鞭、枸杞、蛹虫草、红枣中的一种或两种辅料，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装工艺制成的配制酒系列（以下简称产品）。

### 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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 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

GB/T 23544 白酒企业良好生产规范

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

NY 317 鹿副产品

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》

《中华人民共和国药典》2015年版一部

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）

《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）

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》

### 3 分类

产品根据配料不同分为不同品种

#### 3.1 人参蛹虫草酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加人参（人工种植）、蛹虫草，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入人参、蛹虫草）工艺制成的配制酒。

#### 3.2 蛹虫草酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加蛹虫草，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入蛹虫草）工艺制成的配制酒。

#### 3.3 人参鹿鞭酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加人参（人工种植）、鹿鞭，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入人参、鹿鞭）工艺制成的配制酒。

#### 3.4 鹿鞭枸杞酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加鹿鞭、枸杞，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入鹿鞭、枸杞）工艺制成的配制酒。

#### 3.5 红枣枸杞酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加红枣、枸杞，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入红枣、枸杞）工艺制成的配制酒。

#### 3.6 红枣酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加红枣，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入红枣）工艺制成的配制酒。

#### 3.7 人参酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加人参（人工种植），经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入人参）工艺制成的配制酒。

#### 3.8 人参枸杞酒（配制酒）

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，添加人参（人工种植）、枸杞，经清洗、浸泡、去除或部分去除浸泡物后再与酒基进行调配、混合、勾兑、过滤、灌装（瓶内加入人参、枸杞）工艺制成的配制酒。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。

4.1.2 食用酒精：应符合 GB 10343 的规定。

4.1.3 人参（人工种植）：应无污染、无霉烂，并符合 GB 2762、GB 2763 及关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）和食品安全相关标准的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 及《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

4.1.5 蛹虫草：应洁净、干燥、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 2014 年第 10 号公告的规定。

4.1.6 鹿鞭：应符合 NY 317、GB 2762 及《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。

4.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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
外 观	瓶内可见不同产品加入的辅料实体，酒液清亮透明，允许有少量沉淀物，无肉眼可见外来杂质	GB/T 15038
色 泽	具有不同产品应有的色泽	
香 气	具有不同产品辅料和酒的和谐香气	
滋 味	醇和、舒顺谐调、酒体完整	
风 格	具有不同产品应有的独特风格	

#### 4.3 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 <sup>a</sup> (20℃)/( %vol)	30~59	GB/T 15038
甲醇 <sup>b</sup> (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.18	GB 5009.12
人参总皂苷 <sup>c</sup> /%	≥ 0.01	NY 318

<sup>a</sup>: 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(%vol)，<sup>b</sup>: 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算，<sup>c</sup>: 仅限添加人参的配制酒。

#### 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。

#### 4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB/T 23544 的规定。

#### 4.7 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。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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（数量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

#### 5.3 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、净含量。

#### 5.4 型式检验

##### 5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

##### 5.4.2 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；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 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。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。含有人参的配制酒，标签中应标注孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用及食用限量按照人参添加量折算 $\leq 3\text{g}/\text{天}$ 。含有蛹虫草的配制酒，标签中应标注婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用”的警示语。

#### 6.2 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。内包装用玻璃瓶应符合 GB/T 24694 的规定，用塑料瓶（桶）应符合 GB 4806.7 的规定，用铝箔袋包装应符合相应的食品安全标准及其他相关标准，包装牢固，密封好。外包装应符合 GB/T 6543 规定。

Q/SZJ 0002S-2021

### 6.3 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。

### 6.4 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。

---