

# Q/JQY

## 金七药业股份有限公司企业标准

Q/JQY 0001 S—2023

代替 Q/JQY 0001 S-2020

### 三七花酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53260013 S-2023  
备案日期: 2023年03月27日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2023-03-27 发布

2023-03-31 实施

金七药业股份有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的三七花酒（配制酒）是以酱香型白酒、浓香型白酒或清香型白酒为基酒，添加三七花提取物、添加（或不添加）三七茎叶、三七须根、人参（人工种植）等可食用物质的水提取物，经调配、澄清、过滤、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由金七药业股份有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：张云生、张凯、曾江、王朝良、和肇有、孙杰。

# 三七花酒（配制酒）

## 1 范围

本标准规定了三七花酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以酱香型白酒、浓香型白酒或清香型白酒为基酒，添加三七花提取物、添加（或不添加）三七茎叶、三七须根、人参（人工种植）等可食用物质的水提取物，经调配、澄清、过滤、灌装等工艺制成的三七花酒（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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

## 3 产品分类

3.1 根据产品所使用基酒不同分为：酱香型、浓香型、清香型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。
- 4.1.2 浓香型白酒：应符合 GB/T10781.1 的规定。
- 4.1.3 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 4.1.4 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.5 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.6 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外 观	澄清透明液体，允许有少量沉淀。	取适量的样品倒入洁净的杯内，置于自然光线明亮处，用目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品特有的香味。	
口 感	醇和，圆润，酒体完整，无异味。	

安全企业  
326 S  
年

风 格	具有本品独特风格。
-----	-----------

#### 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
人参皂苷 Rb <sub>3</sub> <sup>a</sup> , mg/100ml	≥ 1.0	DBS 53/023附录A
酒精度 <sup>b</sup> (20℃), %vol	25.0~68.0	GB 5009.225
甲醇 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

<sup>a</sup>人参皂苷Rb<sub>3</sub>含量结果按照100%酒精度折算, 即(实际测量值÷标识酒精度)×100%。  
<sup>b</sup>酒精度实测值与标签标示值允许差为: ±1.0(%vol)。  
<sup>c</sup>甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.16	GB 5009.12

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 净含量

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

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中固体饮料的规定。

#### 4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于200瓶，净含量<500ml，抽取8瓶，净含量≥500ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、酒精度、甲醇。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 6. 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB2757 的规定。
- 6.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.3 不适宜人群：婴幼儿、孕妇、乳母。
- 6.1.4 标签中应标注推荐食用量。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。





## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年02月20日至2023年03月05日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023年03月27日

刘杰

备案单位主要负责人（签字）

2023年03月27日

