

Q/HTY

汉唐远志玉溪生物科技有限公司企业标准

Q/HTY 0001 S—2023

云南省食
备案号:
备案日期:

黄精桑椹配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040067S-2023
备案日期: 2023年11月24日

2023-11-24 发布

2023-11-26 实施

汉唐远志玉溪生物科技有限公司
发布

前 言

备案号

我公司生产的黄精桑椹配制酒是以白酒为酒基，添加黄精、桑椹、丁香为原料，经清洗、混合、浸泡、过滤、灌装、包装等主要工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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》和GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由汉唐远志玉溪生物科技有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：赵金伟。

黄精桑椹配制酒

1 范围

本标准规定了黄精桑椹配制酒的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以白酒为酒基，添加黄精、桑椹、丁香为原料，经清洗、混合、浸泡、过滤、灌装、包装等主要工艺加工制成的黄精桑椹配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 黄精、桑椹、丁香：应洁净、无霉变、无污染，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	深红色	取一定量混合均匀的被测样品 50ml，置于无色透明烧杯中，在自然光下目测色泽、澄清度，检查其有无杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
澄清度	呈澄清、透明，久置后允许有少量沉淀及悬浮物	
气味和滋味	具有配制酒特有的清香气味，无异味，口感纯净	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 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 ^a (20℃)，%vol	35~55	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 10345

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
甲醇 ^b , g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;
^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

3.4 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/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料，同一工艺生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

以同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不小于 200 瓶，净含量<500 ml，抽取 8 瓶，净含量≥500 ml，抽取 6 瓶，总量不得小于 3000 ml，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



云南省食
备案号:
备案日期:

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 11 月 07 日至 2023 年 11 月 14 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。



单位（盖章）

11月16日

赵金伟

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月16日