

Q/PHT

云南品斛堂酒业有限公司企业标准

Q/PHT 0003S—2020

代替 Q/ PHT 0003S-2018

紫皮石斛露酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0003 S-2020
备案日期: 2020 年 03 月 16 日

云南
备案
备案

2020 - 03 - 16 发布

2020 - 03 - 25 实施

云南品斛堂酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的紫皮石斛露酒是以白酒（米香型白酒、固液法白酒、固态法白酒）为酒基，加入浸提或者非浸提的紫皮石斛、添加（或不添加）人参（人工种植）、枸杞、决明子、甘草、桂圆肉、大枣、葛根、菊花、木瓜、茯苓、玛咖等一种或几种可食用植物（食用菌）浓缩液，添加（或不添加）冰糖、白砂糖、蜂蜜、食品添加剂等，经调配、陈酿、澄清、过滤、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/PHT 0003S-2018

本标准由云南品斛堂酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：闫永增、徐亮、林育斌、罗白君、柳玉洪、覃世军、何彬、邓慧成。

紫皮石斛露酒

1 范围

本标准规定了紫皮石斛露酒技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白酒（米香型白酒、固液法白酒、固态法白酒）为酒基，加入浸提或者非浸提的紫皮石斛、添加（或不添加）人参（人工种植）、枸杞、决明子、甘草、桂圆肉、大枣、葛根、菊花、木瓜、茯苓、玛咖等一种或几种可食用植物（食用菌）浓缩液，添加（或不添加）冰糖、白砂糖、蜂蜜、食品添加剂等，经调配、陈酿、澄清、过滤、包装等工艺加工制成的斛香型紫皮石斛露酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 酒基：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.3 人参：应符合人工种植五年及五年以下。
- 3.1.4 枸杞、决明子、甘草、桂圆肉、大枣、葛根、菊花、木瓜、茯苓、玛咖等：应干燥、无霉变、无污染、无腐烂、无变质、无虫蛀并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.5 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.7 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	具有相应品种应有的色泽，色泽均匀一致。	GB/T 15038
澄清度	透明，允许有少量沉淀或者少量悬浮物。	
香 气	具有相应品种固有的香气，和谐纯正。	

省食品安全

号: 5305

日期:

表1 (续)

项 目	要 求	检 验 方 法
滋 味	醇和、爽净、酒体完整、无异味。	GB/T 15038
风 格	具有相应品种应有的独特风格。	

3.3 理化要求

应符合表2的要求

表2 理化要求

项 目	指 标	检 测 方 法
酒精度 ^a (20℃), %vol	20.0—68.0	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
滴定酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 ^c (以葡萄糖计), g/L	≤ 200.0	
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.35	
石斛多糖, mg/L	≥ 10	附录 A (多糖的测定)
注: ^a 酒精度及总糖以标签标准为准。瓶装酒精度允许误差为±1%vol; ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%vol 酒精度折算。 ^c 总糖允许误差为±10.0g/L;		

3.4 污染物指标

应符合表3的要求

表3 污染物指标

项 目	指 标	检 测 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规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一投料、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

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200瓶（瓶/净含量 $\geq 500\text{ml}$ ），抽取8瓶，净含量 $\geq 500\text{ml}$ ，抽取6瓶，总量不得少于3000ml，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目：感官、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、甲醇、氰化物。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

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，以复检的结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，所有产品应标注“过量饮酒有害健康”，其中含紫皮石斛、人参、玛咖的产品还应标注不适宜人群、每日最大使用量。

5.1.2 不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜适用。

5.1.3 含紫皮石斛、玛咖、人参的产品，每人每天最大食用量按 DBS 53/027、DBS 53/001、NY/T 1043 的规定执行。

5.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装包装材料和容器应符合相关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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开存放，产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的仓库内，产品隔墙离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮。

企业标准

S-

年 月

附 录 A
(规范性附录)
多糖的检测

A.1 原理

酒中紫皮石斛含有可溶性多糖。试样加入无水乙醇，冷藏使得粗多糖充分沉淀，用 80%vol 乙醇洗涤粗多糖沉淀，除去粗多糖沉淀中可溶性糖等物质。将粗多糖沉淀用热水溶解，加入浓硫酸使得粗多糖水解为单糖，并在浓硫酸的作用下，脱水生成糠醛或羟甲基糠醛，与苯酚缩合形成橙红色化合物，在 488nm 波长下有最大吸收峰，用紫外可见分光光度计在此波长下测量含量。

A.2 试剂

A.2.1 5%苯酚溶液：现配现用。

A.2.2 80%乙醇溶液。

A.2.3 浓硫酸（比重1.84）。

A.2.4 葡萄糖标准溶液的制备：无水葡萄糖标准品105℃烘干恒重，取无水葡萄糖对照品适量，准确称量，加水制成每1mL含45 μg无水葡萄糖的溶液，即得。

A.3 仪器

A.3.1 分光光度计

A.3.2 水浴锅

A.3.3 离心机

A.3.4 分析天平

A.4 操作方法

A.4.1 标准曲线制作

精密量取对照品溶液 0.2mL，0.4mL，0.6mL，0.8mL，1.0mL，分别置 10mL 具塞试管中，各加水补至 1.0mL，精密加入 5%苯酚溶液 1mL（现配现用），摇匀，再精密加浓硫酸 5mL，摇匀。置沸水浴中加热 20 分钟，取出，置冰浴中冷却 5min，以相应试剂为空白，照紫外可见分光光度法，在 488nm 的波长处测定吸光度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

A.4.2 供试品溶液制备

精密量取试样 8mL，置 50mL 离心管中，精密加入无水乙醇 40mL，摇匀，冷藏 1h，取出，离心（转速 4000r/min）20min，弃去上清液，沉淀加入 80%vol 乙醇充分摇匀洗涤 2 次，每次 32mL，离心，弃去上清液，沉淀加热水充分溶解并洗涤离心管，转入 10mL 容量瓶中，放冷，加水至刻度线，摇匀，即得。

A.4.3 测定及计算

精密量取供试品溶液 1mL，置 10mL 具塞试管中，照标准曲线制备项下的方法，自“精密加入 5% 苯酚溶液 1mL”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读取供试品中的无水葡萄糖的浓度（ w_1 ），按式（A.1）计算，即得。

$$w = \frac{w_1 \times 7 \times 10}{1 \times 8} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- w —样品中粗多糖含量（以无水葡萄糖计），单位（mg/L）
- w_1 —测定的多糖的浓度（以无水葡萄糖计），单位（ μ g/mL）
- 7—加入硫酸、苯酚及供试品后的溶液体积，单位（mL）
- 10—供试品离心除杂溶解后定容体积，单位（mL）
- 1—量取的用于显色反应的供试品体积，单位（mL）
- 8—量取试样体积，单位（mL）

备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

云南品斛堂酒业有限公司

备案单位（盖章）

2020年3月16日

闫永明

备案单位主要负责人（签字）

2020年3月16日

日期

