

Q/HQJY

贵州省食品安全企业标准

Q/HQJY 0001S-2019

桂金花酒（配制酒）

2019-11-25 发布

2019-11-30 实施

贵州省仁怀市茅台镇华强酒业有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由贵州省仁怀市茅台镇华强酒业有限公司提出并批准；

本标准由贵州省仁怀市茅台镇华强酒业有限公司起草；

本标准主要起草人：胡杰、郭合勇。

桂金花酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了桂金花酒（配制酒）的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以本公司以酱香型白酒或浓香型白酒为酒基，以金花茶、人参（人工种植）、玛咖粉、蛹虫草、荷叶、莲子、枸杞子、黄精、佛手、金银花、蜂蜜、菊花、薄荷、橘皮、胖大海、葛根、山药、山楂、白芷、杏仁（甜）、鲜白茅根、益智仁、肉桂、覆盆子、桑椹、甘草、乌梅、决明子、罗汉果、百合、木瓜、牡蛎、蝮蛇、乌梢蛇中的一种或多种为泡酒料，经浸提、过滤、勾调、贮存、包装等特定工艺制成的桂金花酒（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 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 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10781.1 浓香型白酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 蜂蜜
- GB/T 26760 酱香型白酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局令 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 酱香型白酒应符合 GB2757 和 GB/T 26760 的规定。
- 3.1.2 浓香型白酒应符合 GB2757 和 GB/T 10781.1 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 金花茶应符合卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 9 号)的规定。
- 3.1.5 人参(人工种植)的品种和食用量应符合国家卫生计生委关于批准人参(人工种植)为新资源食品公告(2012 年第 17 号)的规定,质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.6 玛咖粉的品种和食用量应符合国家卫计委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011 年第 3 号)的规定。
- 3.1.7 蛹虫草品种和食用量应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(2009 年第 3 号)的规定。
- 3.1.8 荷叶、莲子、枸杞子、黄精、佛手、金银花、菊花、薄荷、橘皮、胖大海、葛根、山药、山楂、白芷、杏仁(甜)、鲜白茅根、益智仁、肉桂、覆盆子、桑椹、甘草、乌梅、决明子、罗汉果、百合、木瓜、牡蛎、蝮蛇、乌梢蛇应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51 号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种,蝮蛇、乌梢蛇应为人工养殖。
- 3.1.9 其他辅料应符合相应标准和规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽和外观	无色至微黄色,澄清透明,久置后允许有少量沉淀
气 味	具有本品独有的气味,无异味
滋 味	酒体绵柔,净爽,无杂味
风 格	具有本品独特风格

3.3 理化卫生指标

理化卫生指标见表 2。

表2 理化卫生指标

项 目	要 求
酒精度, % Vol	25~60
甲 醇, g/L	≤0.6
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.2
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤7.0
酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0 %; 甲醇、氰化物指标均按 100 %酒精度折算。	

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法**4.1 感官检验**

按 GB/T 10345 规定的方法进行。

4.2 理化卫生检验

4.2.1 酒精度的测定按 GB 5009.225 规定的方法进行。

4.2.2 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.3 甲醇的测定按 GB 5009.266 规定的方法进行。

4.2.4 氰化物的测定按 GB 5009.36 规定的方法进行。

4.2.5 总酸的测定按 GB/T 15038 规定的方法进行。

4.2.6 总酯的测定按 GB/T 10345 规定的方法进行。

4.3 净含量检验

净含量的测定按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则**5.1 组批**

应以每次投料生产的且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 6 瓶样品，其中 3 瓶作检验样品，另 3 瓶作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 感官要求、净含量、酒精度和甲醇为出厂检验项目。

5.3.1.2 产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.2~3.5 的全部要求，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a.原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b.连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c.出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d.国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB7718 规定。并应按要求标注“过量饮酒有害健康”、“婴幼儿、14 岁以下儿童、孕产妇、哺乳期妇女及食用真菌过敏者不宜食用”等警示标识。

6.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装容器灌装。瓶口封闭应严密。外包装采用瓦楞纸箱，纸箱内应有衬垫物和间隔物。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中避免剧烈振动，防止日晒雨淋。不得与有毒、有害的物品混合装运。装卸时应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，严禁火种。产品不得与有毒、有害的物品混合存放。包装箱叠放高度不宜超过 6 层。