

Q/JM

贵州省食品安全企业标准

Q/JM 0005S-2021

苗王人参酒(配制酒)

2021-02-23 发布

2021-02-23 实施

贵州省遵义市金马酒业有限公司 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 2

 3.1 原料要求..... 2

 3.2 感官要求..... 2

 3.3 理化指标..... 2

 3.4 其它污染物及真菌毒素限量..... 2

 3.5 食品添加剂..... 3

 3.6 净含量..... 3

4 生产加工过程卫生要求..... 3

5 检验规则..... 3

 5.1 组批..... 3

 5.2 抽样..... 3

 5.3 出厂检验..... 3

 5.4 型式检验..... 3

 5.5 判定规则..... 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存..... 3

 6.1 标志、标签..... 3

 6.2 包装..... 4

 6.3 运输..... 4

 6.4 贮存..... 4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》标准，并结合产品特性，按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则要求》，起草《苗王人参酒(配制酒)》标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州省遵义市金马酒业有限公司提出。

本文件起草单位：贵州省遵义市金马酒业有限公司。

本文件主要起草人：刘波、舒勇。

苗王人参酒(配制酒)

1 范围

本文件规定了贵州省遵义市金马酒业有限公司苗王人参酒(配制酒)的技术要求及检验方法,生产加工过程卫生要求,检验规则,标志、标签、包装、运输、储存要求。

本文件适用于贵州省遵义市金马酒业有限公司以茅台镇白酒原料、人参(人工种植)、蝮蛇、乌梢蛇、玛咖粉、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、阿胶、茯苓、桑葚、黄精、紫苏籽、枣仁、蛹虫草、桃仁、葛根、肉桂、决明子、百合为辅料,加入(或不加入)糖精钠、甜蜜素等食品添加剂;经浸泡、过滤、勾兑、包装等工艺加工而成的苗王人参酒(配制酒)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件。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 1886. 18	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886. 37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
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 食品添加剂使用准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009. 36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009. 97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫法监发[2002]51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》	
卫生部公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》	
卫生部公告2012年第17号《卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》	
卫生部公告2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》	
原国家质量监督检验检疫总局第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水:应符合 GB 5749 标准的规定。
- 3.1.2 白酒:应符合 GB 2757 标准的规定。
- 3.1.3 糖精钠: 应符合 GB 1886.18 标准的规定。
- 3.1.4 甜蜜素: 应符合 GB 1886.37 标准的规定。
- 3.1.5 人参(人工种植):应符合新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年 第 17 号)的规定。
- 3.1.6 玛咖粉: 应符合新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年 第 13 号)的规定。
- 3.1.7 蛹虫草: 应符合新资源食品的公告(卫生部公告 2014 年第 10 号)的规定。
- 3.1.8 蜈蚣、乌梢蛇、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、阿胶、茯苓、桑葚、黄精、紫苏籽、枣仁、桃仁、葛根、肉桂、决明子、百合应符合卫法监发[2002]51 号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》的规定及相应质量安全标准的规定。
- 3.1.9 其他原料: 应符合相应食品安全国家标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

项目	指标	检验方法
感官	清亮透明, 久置允许有少量沉淀及悬浮物	将样品置于洁净透明的器皿中, 在自然光下, 先检查色泽、形态及异物, 最后闻样品气味及品尝样品滋味。
色泽	具有该品应有颜色	
气味	具有相应添加的动、植物香气和复合香	
口味	醇和、舒顺协调, 酒体完整	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	25-58	GB 5009.225
甜蜜素/ (g/L)	≤0.65	GB 5009.97
糖精钠/ (g/L)	≤0.15	GB 5009.28
甲醇 ^b / (g/L)	≤0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b / (以HCN计) (mg/L)	≤7.5	GB 5009.36
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤0.2	GB 5009.12
注: ^a 酒精度标示值与实测值不超过±1% vol。 ^b 甲醇、氰化物指标按100%酒精度折算。		

3.4 其它污染物及真菌毒素限量

- 3.4.1 其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量符合 GB 2761 的规定。

3.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定并按JJF 1070规定的方法检测。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951的有关规定。

5 检验规则

5.1 组批

同日生产和包装，且同规格的产品为一批。

5.2 抽样

批量在 1000 瓶以下时，按 2%的比例随机抽取检验用样品；批量在 10000 瓶以下时，按 1%的比例抽样；10000 瓶以上，按 0.5%的比例抽取检验用样品，抽样量不少于 2L，样品分为 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、甲醇、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。型式检验项目为本标准要求中第3.2-3.6条规定的全部项目，型式检验在下列情况下亦应进行：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时；

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验全部符合本标准，判为合格品。出厂检验项目不符合本标准时，应对留存的同批备检样品进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装应有明显标志，储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 第四章的规定。

6.1.3 食品标签应标注不适宜人群和食用限量。

6.2 包装

6.2.1 内包装，采用玻璃瓶装，包装材料应符合相应标准的规定。

6.2.2 外包装，用瓦楞纸箱包装。纸箱上标明食品名称、厂名、厂址、生产日期及数量等。

6.3 运输

运输工具必须清洁、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混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。
