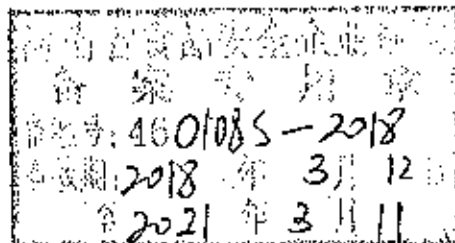


Q/RDHN

海南省食品安全企业标准

Q/RDHN 0001S—2018

康链酒



2018-02-12 发布

2018-03-15 实施

瑞德(海南)健康产业股份有限公司 发布

前 言

本标准中附录A、附录B为规范性附录。

本标准由瑞德（海南）健康产业股份有限公司提出。

本标准由瑞德（海南）健康产业股份有限公司起草。

本标准主要起草人：扈极孝、扈极海、龚德钦、伍先林。

本标准首次发布。

康链酒

1 范围

本标准规定了康链酒的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

康链酒是以白酒或食用酒精做基酒，以黄芥子、枸杞子、枸杞提取物、桃仁、紫苏籽、决明子、白芷为原料，添加食品添加剂氨基酸、除苦香精，按一定比例调配、浸泡、过滤、灌装、封盖、包装等等生产工艺制成的康链酒的生产控制、检验和贮运等环节。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- 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 食品中氧化物的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法（含第1号修改单）
- GB/T 18672 枸杞
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量技术监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量技术监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白酒：应符合 GB 2757 的要求。

3.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的要求。

3.1.3 黄芥子、桃仁、紫苏籽、决明子、白芷：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）的要求。

3.1.4 枸杞提取物：应符合附录 A 的要求。

3.1.5 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的要求。

3.1.6 氨基酸：应符合附录 B 的要求。

3.1.7 除苦香精：应符合 GB 2760 和 GB 30616 的要求。

3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	澄清透明液体，无沉淀及悬浮物，久置允许有少量沉淀	取适量试样置于洁净的 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅黄色液体	
风 格	具有本品的独特风格	
香 气	具有本应的酒香，植物香，诸香和谐纯正	
滋 味	醇和，舒顺协调，酒体完整	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定，其中甲醇、氰化物严于 GB 2757 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
酒精度 (20℃), %VOL	45.0±2, 50.0±2	25.0±2, 35.0±2	GB 5039.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≤	300	200	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计), g/100ml ≤	7.5	5.5	GB/T 15038
甲醇, g/L ≤	0.6		GB/T 5009.48
氰化物 (以 HCN 计), mg/L ≤	7.0		GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/L ≤	0.2		GB 5009.12

注：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，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定氨基酸。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8961 的要求。

6 检验规则

6.1 原料要求

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库使用。

6.2 组批

每次勾兑、调配、包装出厂质量相同的产品即为一批。

6.3 抽样方法和数量

在生产线或仓库内按批随机抽取样品，抽样数量应符合表 5 的规定。

表 3 抽样数量

每批生产包装件数（指基本包装盒）	抽样件数（指基本包装盒）
200（含 200）以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
3200 以上	7

每批抽样量不应少于 6 个最小包装（不得少于 1000ml），样品分 2 份，1/2 用于感官、净含量和理化指标检验，1/2 用于留样复核检验。

6.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、酒精度、甲醇、总糖、总酸及净含量。

6.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原辅料来源有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 3 个月以上，恢复生产时；

e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。如有一项检验结果不符合本标准
要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不
符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 2757和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,同时应标
注“过量饮酒有害健康”。产品外包装应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

采用玻璃瓶包装,每瓶装500ml、250ml或100ml,应符合GB 4806.1及GB 4806.5的要求;或采用土
陶罐包装,每瓶装500ml、250ml或100ml,应符合GB 4806.1的要求。所有包装材料运输用纸箱应符合GB/T
6543的要求。产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防晒晒;装卸时轻放轻卸,不
得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、避风的仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、
易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。包装箱离墙应有20cm以上的距离,底部应有10cm以上
的垫板。

附 录 A
(规范性附录)
枸杞提取物质量要求

A.1 枸杞提取物

A.1.1 定义

枸杞果实经水提取、干燥而成。

A.1.2 感官要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕黄色粉末
性 状	粉末状
滋味与气味	具有枸杞的滋味及气味, 无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

A.1.3 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

A.1.4 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表A.3 微生物指标

项 目	控 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN计数法
酵母和霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.4
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.5

附 录 B
(规范性附录)
氨基酸质量要求

B.1 氨基酸

B.1.1 定义

由精氨酸、甘氨酸、亮氨酸按一定比例配制而成。

B.1.2 感官要求

应符合表B.1的要求。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	类白色或淡黄色粉末
性 状	粉末状
滋味与气味	特有的滋味及气味, 无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

B.1.3 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

B.1.4 微生物指标

应符合表B.3的规定。

表 B.3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.4
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.5
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.10
β 型溶血性链球菌	0/25g	GB 4789.11