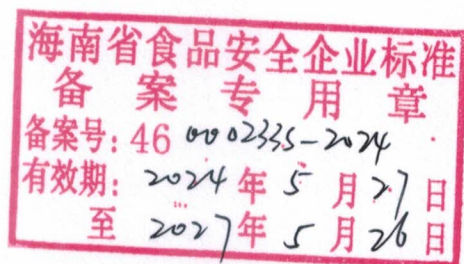


Q/QY

海南省食品安全企业标准

Q/QY 0001S—2024

配制酒



2024-04-20 发布

2024-05-30 实施

海南琼崖酒厂有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由海南琼崖酒厂有限公司提出。

本标准由海南琼崖酒厂有限公司起草。

本标准主要起草人：卢初群、吴挺富、袁琼洁。

本标准为首次发布。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- 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/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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 35883 冰糖
- NY/T 490 椰子果
- DBS44/ 011 广东省食品安全地方标准 白木香叶
- DBS46/ 001 食品安全地方标准 干制牛大力
- DBS46/ 004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
- DBS53/ 023 食品安全地方标准 干制三七花
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家卫生计生委公告2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》

国家卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

国卫办食品函（2014）205 号《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》

《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）

《中华人民共和国野生动物保护法》

《中华人民共和国野生动物保护实施条例》

3 产品分类

3.1 灵芝酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以灵芝为主要原料，选择性添加牛大力、蜂蜜、椰子肉、铁皮石斛、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、白木香叶、三七花、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

3.2 牛大力酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以牛大力为主要原料，选择性添加灵芝、蜂蜜、椰子肉、铁皮石斛、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

3.3 铁皮石斛酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以铁皮石斛为主要原料，选择性添加牛大力、蜂蜜、椰子肉、灵芝、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

3.4 木瓜酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以木瓜干（九蒸九晒）为主要原料，选择性添加灵芝、牛大力、蜂蜜、椰子肉、铁皮石斛、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

3.5 椰子酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以椰子肉为主要原料，选择性添加牛大力、蜂蜜、灵芝、铁皮石斛、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

3.6 蜂蜜酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以蜂蜜为主要原料，选择性添加灵芝、牛大力、椰子肉、铁皮石斛、肉苁蓉、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5年及5年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成

3.7 鳄鱼酒

以蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）为酒基，以鳄鱼（组织）为主要原料，选择性添加灵芝、牛大力、肉苁蓉、铁皮石斛、天麻、黄芪、杜仲叶、三七花、人参（5年及5年以下人工种植）、玛咖、杜仲雄花、五指毛桃、白木香（沉香）叶、斑兰叶、白砂糖、冰糖，经提取、调配、陈酿、过滤、勾兑、灌装等生产工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒、其它香型）：应符合 GB 2757 的要求
- 4.1.2 灵芝、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶：应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告 2023 年第 9 号《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的规定。
- 4.1.3 人参（5 年及 5 年以下人工种植）：应符合国家卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 4.1.4 牛大力：应符合 DBS46/ 001 的规定。
- 4.1.5 白木香（沉香）叶：应符合 DBS44/ 011 的规定。
- 4.1.6 三七花：应符合 DBS53/ 023 的规定。
- 4.1.7 木瓜干：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.8 椰子肉：从符合 NY/T 490 的椰子果中取肉。
- 4.1.9 玛咖：应符合国家卫生计生委公告 2011 年第 13 号的规定。
- 4.1.10 杜仲雄花：应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 4.1.11 五指毛桃：应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定，具有本品应有和感官性状，无污染、无霉变，污染物限量和农药残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.12 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 4.1.13 鳄鱼（组织）：来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护 实施条例》规定的暹罗鳄（*Crocodylus siamensis*）、湾鳄（*Crocodylus porosus*）和尼罗鳄（*Crocodylus niloticus*），原料质量应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.14 斑兰叶：应符合 DBS46/ 004 的要求。
- 4.1.15 水：应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.16 白砂糖：应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.17 冰糖：应符合 GB/T 35883 要求。

4.2 感官要

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	透明液体，允许有少量沉淀及聚集物	取适量试样置于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	具有本品应有的色泽，清亮有光泽	
滋味与气味	具有本品应有的酒香味，香味浓郁、协调，，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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 (20° C), %vol	20.0~52.0±1.0	
甲醇 ^a , g/L ≤	0.6	GB 5009.225
铅 (以 Pb 计), mg/L ≤	0.5	GB 5009.266
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L ≤	7.0	GB 5009.12
		GB 5009.36
注: 1、酒精度按标签标示执行。		
2、 ^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 的要求。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原辅材料采购应有采购地或产地的卫生检验合格证件（明）；质量检验报告，确认符合质量标准时方可入库。

6.2 组批

同一批投料、提取、同一班次勾兑、调配、同一班次生产、同一包装规格的产品为一批。

6.3 抽样

由生产厂技术检验部门从每一批调配好的酒液抽取 1500mL，按本标准 3.3 规定项目进行检验，待检验合格后进行灌装和包装，再从灌装，包装好的产品中随机抽取样品 6 瓶，按本标准 3.2 和 3.4 进行检验，2 瓶用于检验，4 瓶留样。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定的检验方法，逐批进行检验，并出具产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、净含量和标签等。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构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。所检项目检验结果出现不符合本标准项目时，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 和 GB 2757 的规定，同时标注“过量饮酒有害健康”。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 规定，瓶盖内垫应符合 GB 4806.7 规定，产品销售包装应符合 GB 23350 规定。外包装采用瓦楞纸板箱应符合 GB/T 6543 规定。

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、防曝晒；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。包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内；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，产品应离地离墙存放。

附 录 A
(规范性附录)
木瓜干的质量标准

A.1 范围

本附录适用于木瓜为原料，经清洗、剖开去核、切片（条）、干燥（九蒸九晒）、包装或不包装等工艺制成。

A.2 质量要求

应符合表A.1 的规定。

表 A.1 木瓜干的质量要求

项 目		要 求
色泽		具有本品应有的色泽
滋味与气味		具有木瓜的气味和滋味，无异味
状态		条状或块状
水分，%	≤	12.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5