

ICS 67.160.10  
X 63

Q/ZST

海南省食品安全企业标准

Q/ZST 0001S—2025

三威®牛大力酒

2025 - 02 - 08 发布

2025 - 03 - 08 实施

海南正生堂健康产业集团有限公司 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。

本标准由海南正生堂健康产业集团有限公司提出。

本标准由海南正生堂健康产业集团有限公司、海南正生堂食品科技有限公司、保亭正生堂食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：欧一忠、蔡传孟。

本标准首次发布。

# 三威®牛大力酒

## 1 范围

本标准规定了三威®牛大力酒的产品分类、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章规定的三威®牛大力酒的生产控制、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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5835 干制红枣

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/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

DBS46/002 食品安全地方标准 干制牛大力

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》

《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

## 3 产品分类

产品按酒精度进行分类。

### 3.1 32°、35°、38° 三威®牛大力酒

适用于以新鲜牛大力（*Millettia speciosa Champ*）块茎为原料，经去皮、切片，添加红枣、桂圆、

枸杞、百合、肉桂、肉豆蔻、白砂糖，经优质白酒浸泡，过滤、添加纯净水勾兑调配、灌装、包装等生产工艺制成的三威®牛大力酒。

### 3.2 45° 三威®牛大力酒

适用于以新鲜牛大力 (*Millettia speciosa Champ*) 块茎为原料，经去皮、切片，添加百合、桂圆、枸杞，经优质白酒浸泡，过滤、添加纯净水勾兑调配、灌装、包装等生产工艺制成的三威®牛大力酒。

### 3.3 53° 三威®牛大力酒

适用于以新鲜牛大力 (*Millettia speciosa Champ*) 块茎为原料，经去皮、切片、冻干，经优质白酒浸泡、过滤，添加纯净水勾兑调配、灌装、包装等生产工艺制成的三威®牛大力酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 牛大力：应新鲜、无虫害、无腐烂，应符合 DBS46/ 002 的规定。

4.1.2 优质白酒：应符合 GB 2757 的要求。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。

4.1.4 桂圆、枸杞、肉桂、百合、肉豆蔻：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的要求。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2 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
色 泽	浅黄色	取适量试样置于洁净的50ml烧杯或白色搪瓷皿中，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
性 状	清澈透明液体，允许有微量聚集体	
气味与滋味	具有天然牛大力的气味和醇正的酒香、酒体柔和、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℃, %vol	32.0±1、35.0±1、38.0±1、45.0±1、53.0±1	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> , g/L ≤	0.6	GB 5009.266
总酸（以乙酸计）, g/L ≤	6.0	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计）, g/L ≤	300	GB 5009.8

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L ≤	7.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
注: 甲醇、氰化物均按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,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 组批

同一批投料浸泡、同一班次勾兑、调配和罐装生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.2 抽样

每批产品按包装瓶数的 1% 随机抽样,不足 1 千瓶者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 8 瓶(净含量 ≥ 500mL 的抽取 6 瓶,总量不少于 3L),抽样数量的 1/2 用于感官要求和理化指标检验,1/2 用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、酒精度、总糖、总酸、甲醇。

##### 6.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时;
- d) 长期停产 6 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。

##### 6.5 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 的规定。应标示“过量饮酒有害健康”，产品运输包装的储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 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。

### 7.4 贮存

产品常温保存，应储存于通风、干燥的仓库内；仓库周围应无异气污染；箱体堆放距墙、离地10cm以上，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。

---