



Q/HSS

杭州神旺食品有限公司企业标准

Q/HSS0011S-2020

代替Q/HSS0011S-2017

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月28日 09点52分

元气地牌配制酒

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月28日 09点52分

2020-04-25发布

2020-05-28实施

杭州神旺食品有限公司 发布



前 言

元气地牌配制酒是以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，添加白砂糖、浓缩枣汁、山药、黄精、白芷、茯苓、枸杞子、人参（5年及5年以下人工种植）、添加或不添加食品用香精经调配、混合制成。

根据《中华人民共和国标准化法》规定，参考GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 27588《露酒》、GB 2761食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》原则编写。

本标准自实施之日起代替Q/HSS0011S-2017。

本标准与Q/HSS0011S-2017相比，主要变化如下：

- 增加理化指标：干浸出物；
- 增加农药最大残留限量；
- 更新了规范性引用文件。
- 食品用香精改为添加或不添加。

本标准由杭州神旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州神旺食品有限公司。

本标准主要起草人：梁景胜、赵明晟、马丽萍

本标准替代的历次标准版本发布情况：

- Q/HSS0011S-2011
- Q/HSS0011S-2014
- Q/HSS0011S-2017

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月28日 09点52分



元气地牌配制酒

1. 范围

本标准规定了元气地牌配制酒的要求、试验方法、检验规则、生产加工过程中的卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，添加白砂糖、浓缩枣汁、山药、黄精、白芷、茯苓、枸杞子、人参（5年及5年以下人工种植）、添加或不添加食品用香精经调配、混合制成的元气地牌配制酒。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

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 10343 食用酒精

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

GB/T 27588 露酒

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

QB/T 4254 陶瓷酒瓶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

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



3. 要求

3.1. 原辅料要求

3.1.1. 食用酒精应符合GB 10343和GB 31640的规定。

3.1.2. 蒸馏酒应符合附录A的规定。

3.1.3. 水应符合GB 5749的规定。

3.1.4. 白糖应符合GB/T 317的规定。

3.1.5. 浓缩枣汁应符合GB 17325的规定。

3.1.6. 食品用香精应符合GB 30616的规定。

3.1.7. 山药、黄精、白芷、茯苓、枸杞子、人参（5年及5年以下人工种植）应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
外观	半透明液体，允许有少量聚集物，振摇后均匀，无杂质。
色泽	棕红色
滋气味	具有本品特有的滋气味，无异味。

3.3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
酒精度 ^a , (20°C) vol%	20.0±1.0
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≤	6.00
总糖 ^b （以葡萄糖计）/(g/L) ≤	200
甲醇 ^c /(g/L) ≤	0.5
氰化物 ^c （以HCN计）/(mg/L) ≤	8.0
干浸出物/(g/L) ≥	0.30
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。
b 总糖标签标示值与实测值不超过±10%。
c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算



3.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	a采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
a样品的分析及处理按照GB 4789.1执行			

3.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6. 净含量

按照国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5. 试验方法

5.1. 感官要求

采用目测、鼻嗅、口尝的方法测定。

5.2. 理化指标

5.2.1. 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

5.2.2. 总酸

按照GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.3. 总糖

按照GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.4. 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

5.2.5. 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

5.2.6. 干浸出物

按照GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.7. 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

5.2.8. 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.2.9. 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

5.2.10. 沙门氏菌

按照GB/T 4789.4规定的方法测定。

5.2.11. 金黄色葡萄球菌

按照GB/T 4789.10规定的方法测定。

5.3. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

6. 检验规则

6.1. 出厂检验

6.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

6.1.2. 出厂检验项目包括净含量、感官要求、酒精度、总酸、总糖、甲醇。

6.2. 型式检验

6.2.1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2. 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3. 组批

以同一日期、同一品种的产品为一批。

6.4. 抽样方法和抽样数量

产品中以随机取样法抽取样品，每一批抽取12个最小包装单位为检验用样品，样品分成二份：一份作为感官试验和理化指标试验，一份留样待查。

6.5. 判定规则

6.5.1 当检验结果中有指标不符合标准要求时，可以加倍抽样重复检验，结果仍有项目不符合标准要求时，则该批产品仍为不合格批；结果如符合标准要求，则为合格批。

6.5.2 当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

7. 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 2757和国家质检总局令 第102号和第123号《食品标识管理规定》、卫生部公告2012年第17号（2012）《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》、标签、说明书中应标注不适宜人群和适用限量。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2. 包装

内包装必须采用符合国家食品级有关规定的玻璃瓶、瓷瓶或其它材料包装；外包装必须用合格的瓦楞纸箱（符合GB/T 6543的规定）或其它包装材料装运；箱内要有防震、防撞的间隔材料。

7.3. 运输

运输时，应避免强烈震荡、日晒、雨淋；装卸时应轻拿轻放，不得与有毒有害物质混装。

7.4. 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，防止日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

7.5. 保质期

酒精度大于10%vol的饮料酒可免除标示保质期。





附录A
(规范性附录)
蒸馏酒的质量要求

A.1 感官要求
感官要求应符合表A1的规定

表1 感官要求

项目	要求
外观与色泽	清凉透明，无悬浮物和沉淀物，无色。
香气	具有以米香或麦香为基础的协调复合芳香气味。
口味	味甘棉顺、爽冽、醇和，回味较怡畅，无燥辣、苦杂味。
风格	具有本品特有的风格。

A.2 理化指标
理化指标应符合表A2的规定

表2 理化指标

项目	指标
酒精度 ^a , (20℃) vol%	40-52
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≤	0.40
总酯 ^b (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≤	0.80
固形物, g/l ≤	0.5
甲醇 ^b , g/l ≤	0.6
氰化物 ^b (以HCN计) ≤	8.0
铅 (以Pb计), mg/l ≤	0.5

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。
b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

A.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

本标准参照杭州神旺食品有限公司企业标准《Q/HSS 0005S 神旺蒸馏酒》制定，该企业标准在浙江省卫生厅食品标准备案处备案，并按规定，根据新标准下发及时更新。