

标准编制说明

企业名称：松原市吉源酒业有限责任公司

标准名称：配制酒

标准编号：Q/SJY0002S-2021

一、标准制定概况

依据《中华人民共和国食品安全法》第三章第二十五条规定：“企业生产的产品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制定企业标准，作为组织生产的依据，国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准”。

本公司制定的食品安全企业标准的编写按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写细则》的要求进行的。

二、产品特性说明

以白酒（酿造白酒）为酒基，加入葛根、薏苡仁、人参（人工种植5年或4年鲜生晒参）、枸杞子、龙眼肉、茴香、玛咖、鹿茸血、鹿尾、鹿鞭、百合、高良姜、山茱萸、白芷、黄芪为辅料，经浸泡、调配、过滤、罐装、包装等工艺制成的配制酒。

按生产许可实施细则分类，本产品属于配制酒。

三、技术指标的确定

(1) 感官指标 本公司按照原料配方及生产工艺进行多次生产加工，最终定型该产品，确定了产品的色泽、组织形态、滋气味及杂质各项指标。

(2) 理化指标经过多次生产、实验加工、检验来确定的。

① 酒精度（20℃）/（%Vol）的确定为25~52

② 总酸（以乙酸计）/（g/L）的确定为≤6.0/7.5。

③ 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）≤300。

④ 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）≥0.35。

⑤ 甲醇/（g/L）≤0.6。

⑥ 干浸出物/（g/L）≥0.5。

⑦ 氰化物（以HCN计）/（mg/L） \leq 8.0。

⑧ 人参皂甙 \geq 0.01%。

(3) 污染物限量

重金属铅按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定为小于等于0.2mg/kg。本标准规定为小于等于0.19mg/kg。

四、试验方法

- ① 感官：按 GB/T 15038 规定的方法测定。
- ② 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法测定。
- ③ 总酸：按 GB/T 15038 规定的方法测定。
- ④ 总糖：按 GB/T 15038 规定的方法测定。
- ⑤ 总酯：按 GB/T 27588 附录 A 规定的方法测定。
- ⑥ 甲醇：按 GB 5009.266 规定的方法测定。
- ⑦ 干浸出物：按 GB/T 15038 规定的方法测定。
- ⑧ 氰化物：按 GB 5009.36 规定的方法测定。
- ⑨ 人参皂甙：按 NY/T 718 中附录的方法测定。
- ⑩ 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- ⑪ 净含量：按并按 JJF 1070 规定检验。

五、与有关食品安全国家标准、地方标准指标比较情况

本标准各项技术要求与相应的食品安全国家标准、食品安全地方标准相符合并协调一致的。

重金属铅GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定为小于等于0.2mg/kg。本标准规定为小于等于0.19mg/kg，严于GB 2762国家标准。

松原市吉源酒业有限责任公司

2021年8月29日