

# Q/CGC

## 昌图县古城酒厂企业标准

Q/CGC 0002S—2024

### 人参枸杞酒

2024-03-12 发布

2024-04-12 实施

昌图县古城酒厂 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757—2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定。其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据《其他酒生产许可证审查细则》和产品实测值确定。

本标准由昌图县古城酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：王福全。



# 人参枸杞酒

## 1 范围

本标准规定了人参枸杞酒的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以高粱原浆酒或蒸馏酒为酒基，加入人参（5年及5年以下人工种植的人参）、枸杞，加入或不加入饮用水、白砂糖、蜂蜜、丁香、甘草、白芷、肉桂、桑葚、大枣、食品添加剂柠檬黄、苋菜红、焦糖色，经浸提、过滤、调配、灌装、灯检、包装等生产工艺制成的人参枸杞酒。

## 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/T 317	白砂糖
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4479.1	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
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 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
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 10346	白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜

- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB/T 27588 露酒
- NY 318 人参制品
- 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》一部（2020版）

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）令第（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）令第（2009）123号《食品标识管理规定》

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

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 高粱原浆酒、蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 人参（5年及5年以下人工种植的人参）应符合卫生部公告（2012年）17号的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.4 饮用水应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.7 大枣应符合GB/T 26150的规定。
- 3.1.8 丁香、甘草、白芷、肉桂、桑葚应符合中国药典 2020 年版一部的规定。
- 3.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.10 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色或黄色、深黄色	GB/T 15038
组织形态	允许有微量沉淀和悬浮物	
滋、气味	具有淡雅香和酒香，气味协调柔和，口感醇和，酒体完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
贮存6个月以上允许有少量沉淀析出		

### 3.3 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	
人参总皂苷,%	≥	0.005	NY 318附录B
酒精度, %vol 20℃		25.0-60.0	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≤	6.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤	300	GB/T 15038
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥	0.30	GB/T 15038
甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.266
铅	≤	0.19	GB 5009.12
氰化物(以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36

注: 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%; 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(%vol)。

### 3.4 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
焦糖色	着色剂	按生产需要适量添加	—	—
苋菜红	着色剂	≤0.05g/kg	≤0.05g/kg	GB/T 5009.35
柠檬黄	着色剂	≤0.1g/kg	≤0.1g/kg	GB/T 5009.35

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号(2005)的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官要求、总糖、总酸、总酯、酒精度、净含量等。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时

也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

按表 5 抽取样品。样品总量应不少于 3000ml 样品总量不足时，应适当按比例增加抽取。其中二分之一样品作为检验用，二分之一样品封存备查。

表 5 抽样方法和抽样数量

样本批量范围（瓶）	样品数量（瓶）
≤1200ml	6
1201ml-3500ml	9
≥3501ml	12

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 2757 和《食品标识管理规定》的规定，产品说明书应标明每天食用量和不适宜孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童食用，并符合卫生部公告 2012 年第 17 号规定。产品外包装储运 图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

内包装酒瓶应符合 GB/T 24694 的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 7.4 贮存

产品应贮藏于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮，堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。成品酒应密封贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中。

---