

ICS

Q/LZGL

广西柳州市古岭酒厂企业标准

Q/LZGL 0009S—2024

古岭神浸泡酒

2024-08-21 发布

2024-09-10 实施

广西柳州市古岭酒厂 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《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。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西柳州市古岭酒厂提出并起草。

本文件主要起草人：谭茶丽、杨利平。

本文件于2024年8月21日发布，2024年9月10日实施。

古岭神浸泡酒

1 范围

本文件规定了古岭神浸泡酒的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以米酒、白砂糖、水、枸杞子、大枣、肉苁蓉、黄芪、党参、龙眼肉、桑椹、当归、黄精、山药、覆盆子、罗汉果、人参（人工种植）、甘草、焦糖色（普通法）为原料，经浸泡、调配、过滤、贮存、灌装、包装等工艺制成的配制酒。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10781.3 米香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

《中华人民共和国药典》

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17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（国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023年 第9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令第70号）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 米酒

应符合GB/T 10781.3米香型白酒的规定。

4.1.2 枸杞子、大枣、肉苁蓉、黄芪、党参、龙眼肉、桑椹、当归、黄精、山药、覆盆子、罗汉果、甘草

应干爽、无劣变、无异味、无虫蛀、无霉变，污染物限量应符合GB 2762、农药最大残留限量应符合GB 2763相关规定，应符合《中华人民共和国药典》对应项目的规定。

4.1.3 人参（人工种植）

应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 焦糖色（普通法）

应符合GB 1886.64的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡棕红色或棕红色
澄清度	澄清透明，无肉眼可见的外来杂质，允许有少量沉淀及悬浮物
香 气	具有相应的植物香和酒香，诸香和谐
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整
风 格	具有本品固有的特征与风格

4.3 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℃) / (%vol)	35
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	50
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	0.30~1.8
氰化物 ^c (以HCN计) / (mg/L) ≤	8.0
甲醇 ^c / (g/L) ≤	0.6
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.16
其他污染物限量	应符合 GB 2762 相关规定
^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得超过±10.0%。 ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准要求和有关规定。
5.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定要求。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 15038中第3章的规定进行。

7.2 理化指标

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB/T 15038中4.2规定的方法测定。

7.2.3 总酸

按GB 12456的规定进行。

7.2.4 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

7.2.5 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.7 焦糖色（普通法）

按GB 1886.64规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

8 检验规则

8.1 批次

以同一批投料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

检验样品从同批产品中随机抽取，每批抽取样品8瓶（总量不少于3L），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由本企业质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、甲醇、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 原辅材料有可能影响产品质量时；
- d) 国家食品安全监管部门进行抽查时。

8.4.2 型式检验项目包括4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验项目结果全部符合本标准要求时，该批产品判为合格。如有不符合本标准要求时，可对不符合项目从该批中加倍抽样复检。复检结果中，仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 型式检验全部项目检验结果符合本标准要求时，该批产品判为合格，如有不符合本标准要求时，可对不符合项目从该批中加倍抽样复检。复检结果中，仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定；同时标签上还应标注总糖的含量。

9.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 包装材料符合食品安全要求。

9.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁卫生、干燥无异味，运输过程应避免强烈振荡，有防尘、防晒、防潮、防冰冻的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不应丢甩、挤压，产品不应直接接触地面。产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，严禁火种，库内温度宜保持在 5℃~35℃。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能不挤压和提取方便为宜。