

Q/GQCR

内蒙古古泉苾蓉酒业有限责任公司企业标准

Q/GQCR 0001S—2023

配制型露酒

2023 - 06 - 20 发布

2023 - 07 - 20 实施

内蒙古古泉苾蓉酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020的规定。

本标准由内蒙古古泉苻蓉酒业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古古泉苻蓉酒业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古古泉苻蓉酒业有限责任公司批准。

本标准起草人：孙华、陈桂兰、王世伟、郭凤春、杨海久、张华、王艳娟、邬永梅。

配制型露酒

1 范围

本标准规定了配制型露酒的技术要求、生产加工过程要求、卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精为基酒，以肉苁蓉、枸杞、红枣、甘草、桑椹等为原料，原料可以加入一种或几种，经浸泡、萃取、沉淀、过滤、勾兑、灌装等工艺制成的配制型露酒。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10345	白酒分析方法
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
GB/T 18672	枸杞
GB/T 19618	甘草
GB/T 29572	桑椹（桑果）
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
	中华人民共和国药典（2020年版）一部
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址： http://www.aqsiq.gov.cn ）

3 技术要求

3.1 原料要求

蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。

发酵酒：应符合 GB 2758 的规定。

食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

肉苁蓉：应符合中华人民共和国药典（2020年版）一部 相关项下的规定。

红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

桑椹：应符合 GB/T 29572 的规定。

甘草：应符合 GB/T 19618 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	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	GB/T 15038
香气	具有本品特有的气味，香气协调，诸香和谐纯正	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
风格	具有本品的独特风格	
允许有少量沉淀、褪色。		

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	检验方法
酒精度 ^a (20℃) /% vol	4.0~68.0	GB 5009.225
总酸/(g/L) ≤	6.0	GB 12456
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	300	GB/T 15038
总酯 ^c (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.35	见附录A
^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 总酯限于蒸馏酒为基酒（酒精度≥25%vol）的产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中酒类的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 卫生要求

3.5.1 以蒸馏酒为基酒的配制酒，按GB 2757的规定执行，当酒精度 $\leq 24\%vol$ ，按GB 2758的规定执行。

3.5.2 以发酵酒为基酒的配制酒，按GB 2758的规定执行。

3.6 净含量

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 中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质，且出厂包装规格相同的产品为同一组批。

5.2 抽样

5.2.1 在成品库内随机取样，抽样单位以瓶计。

5.2.2 每批抽样数独立包装不应少于8瓶（总数不少于3000ml），一式两份，供检验和复检备用。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明后，方可出厂。

5.3.2 型式检验

正常生产每年至少进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验判定规则：

a) 出厂检验项目全部符合标准，判定为合格。

b) 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准，可以在同批产品中抽样复检，复检后如仍不符合标准，判该批产品为不合格。

5.4.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本标准的要求时，判该批产品型式检验合格，型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准的要求，判该产品检验不合格。

5.4.3 当供需对双方检验结果有争议时，可由双方协商解决，或委托国家授权的质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装标签按GB 7718执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。

附录 A
(规范性附录)
总脂的测定方法

A.1 反应原理

用碱中和样品中的游离酸，再准确加入一定量的碱，加热回流使脂类皂化，通过消耗碱的量计算出总脂的含量。

A.2 试样制备

用一洁净、干燥的 100mL 容量瓶，准确量取样品（液温 20℃）100mL 于 500mL 蒸馏瓶中，用 50mL 蒸馏水三次冲洗容量瓶，洗液并入蒸馏瓶中，加几颗沸石（或玻璃珠），连接蛇形冷凝管，以取样用的原容量瓶作接收器（外加冰浴），开启冷却水（冷却水温度宜低于 15℃），缓慢加热蒸馏（沸腾后蒸馏时间应控制在 30min~40min 内完成），收集蒸馏液，当接近刻度时，取下容量瓶，盖塞，于 20℃ 水浴中保温 30min，再补加水至刻度，混匀，备用。

A.3 检验方法和结果计算

按 GB/T10345 的规定执行。