

Q/LMH

禄丰铭鸿酿酒厂企业标准

Q/LMH 0001 S—2023

代替 Q/LMH 0001 S-2020

配制酒(鹿血酒)

2023-07-04 发布

2023-07-07 实施

禄丰铭鸿酿酒厂 发布

前 言

我厂生产的配制酒（鹿血酒），是以小曲清香型白酒为酒基，添加人工养殖鹿血或鹿血粉、百合、枸杞、莲子、淮山药等辅料，添加或不添加冰糖及蜂蜜，经浸泡、陈化、调配、灌装等工艺制成。根据相关法律法规的规定制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/LMH 0001 S-2020 《鹿血酒（配制酒）》。

本标准由禄丰铭鸿酿酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：花瑾。

配制酒(鹿血酒)

1 范围

本标准规定了配制酒(鹿血酒)的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以小曲清香型白酒为酒基,添加人工养殖鹿血或鹿血粉、百合、枸杞、莲子、淮山药等辅料,添加或不添加冰糖及蜂蜜,经浸泡、陈化、调配、灌装等工艺的配制酒(鹿血酒)。

2 规范性引用文件

本标准所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酒基:应符合 DBS 53/007 的规定。
- 3.1.2 鹿血:采集宰杀的新鲜、清洁卫生,经过检疫合格的鹿血,并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 冰糖:应符合 GB/T 35883 的规定。
- 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 莲子:应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
外 观	浅黄色或淡红色,清亮透明,允许有少许沉淀。	将 100ml 样品倒入洁净的烧杯中,置于自然光线明亮处,目测、鼻嗅、口尝。
香 气	清香纯正,香味和谐纯正。	
滋 味	酒体柔和协调,绵甜爽口,回味绵长。	
风 格	具有本品特有的风格。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
酒精度(20℃), %vol	25~60	GB 5009.225
滴定酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 10345
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 100	GB 5009.8
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
总脂(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.35	GB/T 10345

注: 1.酒精度与标签标示值的允许偏差: $\pm 1\%$ vol;
 2.总糖与标签标示值的允许差 ± 20 g/L;
 3.甲醇、氰化物指标均按 100% vol 酒精度折算。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 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

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在成品库内同一批次, 净含量 < 500 ml, 随机抽取8瓶; 净含量 ≥ 500 ml, 随机抽取6瓶, 样品总量不少于3000ml。将样品分成两份, 一份检验, 另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该产品为不合格。其余指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年6月16日至2023年6月25日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。