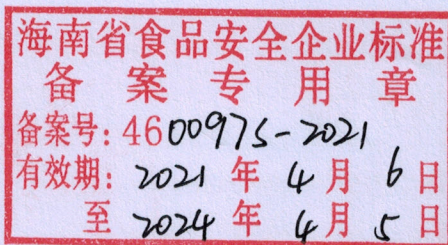


# Q/HYJY

## 海南省食品安全企业标准

Q/HYJY 0015S—2021

### 椰岛定制酒



2021 - 03 -01 发布

2021-04-10 实施

海南椰岛酒业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司提出。

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司起草。

本标准起草人：刘小兵、麦文镇、肖礼勇、周海妹、胡诚。

本标准为首次发布情况。

# 椰岛定制酒

## 1 范围

本标准规定了椰岛定制酒（配制酒）的产品分类、技术要求、食品工业用加工助剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以白酒（固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、酱香型白酒）、朗姆酒、白兰地、伏特加等蒸馏酒、和（或）黄酒、糯米酒、葡萄酒等发酵酒等一种或几种为基酒，添加或不添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖、海藻糖、L-阿拉伯糖，选取蛋白酶解物（海参肽粉、牡蛎肽粉、大豆肽粉、玉米低聚肽粉等）、干海参、牡蛎干、短梗五加、人参（人工种植）提取液、五指毛桃、牛蒡根、玛卡粉、苦荞麦、玉米须、燕窝、乌龟、干鲍鱼、鹿副产品（经NY 317规定的鹿角、鹿肉、鹿筋、鹿鞭、鹿血等）、食用螺旋藻粉、蛹虫草、杜仲雄花、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、辣木叶、杜松子、松子、香菇、平菇（凤尾菇）、猴头菇、松茸、黑松露、玫瑰茄、蚕蛹、竹荪、绿茶、兰贵人茶、苦丁茶、忧遁草、咖啡、黄秋葵、沙棘叶、茶叶茶氨酸、N-乙酰神经氨酸、雨生红球藻、葡萄籽提取物、桂花、茉莉花、菊粉、魔芋粉、葡萄干、绿豆、枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、葛根、淡竹叶、菊花、火麻仁、金银花、肉桂、丁香、芦根、人参（人工种植）、蒲公英、大蒜、大枣、藕节、百合、甘草、阿胶、木瓜、玉竹、桔梗、黄精、酸枣仁、山楂、乌梅、沙棘、白茅根、薄荷、罗汉果、紫苏、藿香、槐米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、陈皮、益智仁、白芷、肉豆蔻、覆盆子、山药、茯苓、芡实、枳椇子、决明子、薏苡仁、橘皮、莲子、香橼、生姜、干姜、木瓜、鲜果或干果或复原果汁或复原果浆或浓缩果汁或浓缩果浆[菠萝、木菠萝（菠萝蜜）、芒果、百香果、荔枝、青梅、杨梅、草莓、蓝莓、树莓、苹果、桃、水蜜桃、杨桃、甜橙、柠檬、沙田柚、樱桃、梨、李、杏、椰子浆、石榴、番石榴、香蕉、西瓜、哈密瓜、人参果、葡萄、黑加仑、黑莓、蔓越莓等]、水中的一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂（甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、纽甜、姜黄、红花黄、栀子黄、焦糖色（普通法）、黑豆红、红曲红、胭脂红、诱惑红、紫甘薯色素、黑加仑红、番茄红、赤藓红、玫瑰茄红、葡萄皮红、番茄红、栀子蓝、亮蓝、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、己酸、乳酸、丁酸、富马酸、牛磺酸、维生素C、抗坏血酸钠、乳酸乙酯、己酸乙酯、乙酸乙酯、丁酸乙酯、苯乙醇、二氧化硫、焦亚硫酸钾、二氧化碳、碳酸钾、碳酸氢钾、酒石酸氢钾、天然薄荷脑、柠檬油、生姜油、八角茴香油、大茴香脑、桂花净油、大蒜油、食品工业用酶制剂、食用香精、食品用香料中的一种或几种），经提取或发酵、调配、后处理、灭菌或不灭菌、灌装、包装等生产工艺制成的椰岛定制酒（配制酒）的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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/T 317 白砂糖

GB/T 1902 燕窝质量等级

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

- GB 1886. 22 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬油
- GB 1886. 29 食品安全国家标准 食品添加剂 生姜油
- GB 1886. 40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886. 44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886. 60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886. 61 食品安全国家标准 食品添加剂 红花黄
- GB 1886. 63 食品安全国家标准 食品添加剂 膨润土
- GB 1886. 64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886. 77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886. 115 食品安全国家标准 食品添加剂 黑豆红
- GB 1886. 120 食品安全国家标准 食品添加剂 己酸
- GB 1886. 121 食品安全国家标准 食品添加剂 丁酸
- GB 1886. 140 食品安全国家标准 食品添加剂 八角茴香油
- GB 1886. 167 食品安全国家标准 食品添加剂 大茴香脑
- GB 1886. 173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886. 174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886. 181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886. 190 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯
- GB 1886. 192 食品安全国家标准 食品添加剂 苯乙醇
- GB 1886. 194 食品安全国家标准 食品添加剂 丁酸乙酯
- GB 1886. 196 食品安全国家标准 食品添加剂 己酸乙酯
- GB 1886. 197 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸乙酯
- GB 1886. 199 食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
- GB 1886. 213 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硫
- GB 1886. 217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886. 220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886. 222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886. 228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 1886. 234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886. 235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886. 244 食品安全国家标准 食品添加剂 紫甘薯色素
- GB 1886. 247 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钾
- GB 1886. 265 食品安全国家标准 食品添加剂 桂花净油
- GB 1886. 272 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油
- GB 1886. 311 食品安全国家标准 食品添加剂 黑加仑红
- 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806. 4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806. 5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806. 7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 脱乙酰甲壳素（壳聚糖）  
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄  
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷  
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/T 9827 香蕉 GB 10345 白酒分析方法  
GB/T 10651 鲜苹果  
GB/T 10458 荞麦  
GB/T 10462 绿豆  
GB/T 10650 鲜梨  
GB/T 10781.1 浓香型白酒  
GB/T 10781.2 清香型白酒  
GB/T 10781.3 米香型白酒  
GB/T 11856 白兰地  
GB/T 11858 伏特加（俄得克）  
GB/T 13662 黄酒  
GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土  
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）  
GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸  
GB/T 15037 葡萄酒  
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法（含第1号修改单）  
GB 16325 干果食品卫生标准  
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红  
GB 19300 松子  
GB/T 19586 地理标志产品 吐鲁番葡萄干  
GB/T 20821 液态法白酒  
GB/T 20822 固液法白酒  
GB/T 20882 果葡糖浆  
GB/T 22492 大豆肽粉  
GB/T 23188 松茸  
GB/T 23189 平菇  
GB/T 23398 哈密瓜  
GB/T 23528 低聚果糖

- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25546 食品安全国家标准 食品添加剂 富马酸
- GB 25556 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾
- GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通GB/T 26760 酱香型白酒
- GB/T 26761 小曲固态法白酒
- GB/T 26906 樱桃质量发等级
- GB 26940 牡蛎干
- GB/T 27658 蓝莓
- GB/T 27657 树莓
- GB/T 29370 柠檬
- GB 29938 葡萄籽提取物
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 28312 食品安全国家标准 食品添加剂 玫瑰茄红
- GB 28313 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄皮红
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 28316 食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸  
1-甲酯（纽甜）
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31602 干海参
- GB/T 35883 冰糖
- GH/T 1013 香菇
- GH/T 1022 鲜葡萄
- LY/T 1747 杨梅
- LY/T 2132 猴头菇
- LY/T 2135 石榴质量等级
- NY/T 289 绿色食品 咖啡
- NY/T 317 鹿副产品
- NY/T 444 草莓
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 488 杨桃
- NY/T 489 木菠萝
- NY/T 492 芒果
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 515 荔枝
- NY/T 518 番石榴

- NY/T 584 西瓜  
 NY/T 586 鲜桃  
 NY/T 696 鲜杏  
 NY/T 836 竹荪  
 NY/T 839 鲜李  
 NY/T 864 苦丁茶  
 NY/T 866 水蜜桃  
 NY/T 868 沙田柚  
 NY/T 1041 绿色食品 干果  
 NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类  
 NY/T 1326 黄秋葵  
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉  
 NY/T 2276 制汁甜橙  
 QB/T 4321 L-阿拉伯糖  
 QB/T 4707 玉米低聚肽粉  
 QB/T 5333 朗姆酒  
 SC/T 3219 干鲍鱼  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 DB45/T 286 青梅  
 DB45/T 2100 百香果商品果等级规格要求DBS45/030 食品安全地方标准 食用冻鲜桑蚕蛹  
 DB46/T 31 白沙绿茶  
 DB46/T 107 椰子浆  
 DB46/T 120 糯米酒  
 DB62/T 1703 武威市有机食品人参果  
 ISO 7377 杜松子(*Juniperus communis* Linnaeus)规范  
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 《中华人民共和国药典》  
 《中华人民共和国卫生部药品标准》  
 卫生部公告2004年第17号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》  
 卫生部公告2008年第12号《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》  
 卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》  
 卫生部公告2010年第9号《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5中物品作为新资源食品的公告》  
 卫生部公告2010年第15号《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告》  
 卫生部公告2010年第17号《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》  
 卫生部公告2011年第13号《关于批准玛卡粉新资源食品的公告》  
 卫生部公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4中西资源食品的公告》  
 卫生部公告2014年第15号《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》  
 卫计委2017年第7号《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》  
 卫监督函(2012)8号《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》  
 卫监督函(2012)306号《卫生部关于玉米须有关问题的批复》  
 国卫食品函〔2013〕83号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》

国卫办食品函（2014）205号《关于五指毛桃有关问题的复函》  
 国家卫生计生委公告2013年第3号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》  
 国家卫生计生委公告2014年第6号《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》  
 国家卫生计生委公告2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》  
 卫计生函（2013）86号令《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》  
 国家卫生健康委员会《终止审查目录》（产品名称：忧遁草、牛大力粉）  
 《海南省中药材标准（第一册）》

### 3 产品分类

#### 3.1 产品按照酒精度可分为：

高度酒：40%vol≤酒精度≤68%vol； 低度酒：10%vol<酒精度<40%vol。

#### 3.2 产品按照总糖含量分为：

普通型、低糖型、无糖型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 固态法白酒：应符合 GB/T 26761、GB 2757 的要求。
- 4.1.2 固液法白酒：应符合 GB/T 20822、GB 2757 的要求。
- 4.1.3 液态法白酒：应符合 GB/T 20821、GB 2757 的要求。
- 4.1.4 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 的要求。
- 4.1.5 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 的要求。
- 4.1.6 米香型白酒：应符合 GB/T 10781.3 的要求。
- 4.1.7 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的要求。
- 4.1.8 朗姆酒：应符合 QB/T 5333 的要求。
- 4.1.9 白兰地：应符合 GB/T 11856 的要求。
- 4.1.10 伏特加（俄得克）：应符合 GB/T 11858 的要求。
- 4.1.11 黄酒：应符合 GB/T 13662 的要求。
- 4.1.12 糯米酒：应符合 DB46/T 120 的要求。
- 4.1.13 葡萄酒：应符合 GB/T 15037 的要求。
- 4.1.14 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.15 冰糖：应符合 GB/T 35883 的要求。
- 4.1.16 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 4.1.17 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.1.18 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的要求。
- 4.1.19 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.20 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 的要求。
- 4.1.21 海参肽粉、牡蛎肽粉：应符合附录 A 规定的要求。
- 4.1.22 大豆肽粉：应符合 GB/T 22492 的要求。
- 4.1.23 玉米低聚肽粉：应符合卫生部 2010 年第 15 号令规定的要求。



- 4.1.24 干海参：应符合 GB 31602 的要求。
- 4.1.25 牡蛎干：应符合 GB/T 26940 的要求。
- 4.1.26 短梗五加：应符合卫生部公告 2008 年第 12 号规定的要求。
- 4.1.27 人参（人工种植）提取液：应符合附录 B 规定的要求。
- 4.1.28 五指毛桃：应符合国卫办食品函（2014）205 号、《海南省中药材标准（第一册）》规定的要求。
- 4.1.29 桃金娘：成熟紫黑色浆果，果实粗脂肪(g/100g)  $\geq 5.0$ 、粗蛋白(g/100g)  $\geq 5.0$ 、总糖(g/100g)  $\geq 10.0$ 。
- 4.1.30 牛蒡根：应符合国卫食品函（2013）83 号规定的要求。
- 4.1.31 玛卡粉：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号规定的要求。
- 4.1.32 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的要求。
- 4.1.33 玉米须：应符合卫监督函（2012）306 号规定的要求。
- 4.1.34 燕窝：应符合 GH/T 1092 的要求。
- 4.1.35 乌龟：应符合 NY/T 1050 的要求。
- 4.1.36 干鲍鱼：应符合 SC/T 3219 的要求。
- 4.1.37 鹿副产品：应符合 NY/T 317、卫监督函（2012）8 号规定的要求。
- 4.1.38 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的要求。
- 4.1.39 蛹虫草：应符合卫生计生委公告 2014 年第 10 号规定的要求。
- 4.1.40 杜仲雄花：应符合卫生计生委公告 2014 年第 6 号规定的要求。
- 4.1.41 金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物：应符合卫生部公告 2010 年第 9 号规定的要求。
- 4.1.42 辣木叶：应符合卫生部公告 2012 年第 19 号规定的要求。
- 4.1.43 杜松子：应符合 ISO 7377 杜松子(*Juniperus communis* Linnaeus)规范的要求。
- 4.1.44 松子：应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.45 香菇：应符合 GH/T 1013、GB 7096 的要求。
- 4.1.46 平菇（凤尾菇）：应符合 GB/T 23189 的要求。
- 4.1.47 猴头菇：应符合 LY/T 2132、GB7096 的要求。
- 4.1.48 松茸：应符合 GB/T 23188 的要求。
- 4.1.49 黑松露：应符合 GB7096 的要求。
- 4.1.50 玫瑰茄：应符合卫生部公告 2004 年第 17 号规定的要求。
- 4.1.51 蚕蛹：应符合卫生部公告 2004 年第 17 号、DBS45/030 规定的要求。
- 4.1.52 竹荪：应符合 NY/T 836 的要求。
- 4.1.53 绿茶：应符合 DB46/T 31、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.54 兰贵人茶：应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.55 苦丁茶：应符合 NY/T 864、《海南省中药材标准（第一册）》、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.56 忧遁草：为绿色叶状或粉末状，水分(g/100g)  $\leq 80.0$ ，粗纤维(g/100g)  $\geq 2.0$ ，蛋白质(g/100g)  $\geq 5.0$ ，多酚(mg/g)  $\geq 8.0$ ，总黄酮(mg/g)  $\geq 20.0$ ，农药最大残留限量应符合 GB 2762 规定的要求，污染物限量应符合 GB 2763 规定的要求。
- 4.1.57 咖啡：应符合 NY/T 289 的要求。
- 4.1.58 黄秋葵：应符合 NY/T 1326 的要求。
- 4.1.59 沙棘叶：应符合国家卫生计生委公告 2013 年第 3 号规定的要求。
- 4.1.60 茶叶茶氨酸：应符合卫生部公告 2014 年第 15 号规定的要求。
- 4.1.61 N-乙酰神经氨酸：应符合卫计委 2017 年第 7 号规定的要求。
- 4.1.62 雨生红球藻：应符合卫生部公告 2010 年第 17 号规定的要求。

- 4.1.63 葡萄籽提取物：应符合 GB 29938 的要求。
- 4.1.64 桂花、茉莉花：应符合 NY/T 1506 的要求。
- 4.1.65 菊粉：应符合卫生部公告 2009 年第 5 号规定的要求。
- 4.1.66 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。
- 4.1.67 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
- 4.1.68 枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、葛根、淡竹叶、菊花、火麻仁、金银花、肉桂、丁香、芦根、人参（人工种植）、蒲公英、大蒜、大枣、藕节、百合、甘草、阿胶、木瓜、玉竹、桔梗、黄精、酸枣仁、山楂、乌梅、沙棘、白茅根、薄荷、罗汉果、紫苏、藿香、槐米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、陈皮、益智仁、白芷、肉豆蔻、覆盆子、山药、茯苓、芡实、枳椇子、决明子、薏苡仁、橘皮、莲子、香橼、生姜、干姜：应符合《中华人民共和国药典》的要求。
- 4.1.69 菠萝：应符合应符合 NY/T 450 的要求。
- 4.1.70 菠萝蜜：应符合应符合 QB/T 2076 的要求。
- 4.1.71 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 4.1.72 百香果：应符合 DB45/T 2100 的要求。
- 4.1.73 荔枝：应符合 NY/T 515 的要求。
- 4.1.74 青梅：应符合 DB45/T 286 的要求。
- 4.1.75 杨梅：应符合 LY/T 1747 的要求。
- 4.1.76 草莓：应符合 NY/T 444 的要求。
- 4.1.77 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的要求。
- 4.1.78 树莓：应符合 GB/T 27657 的要求。
- 4.1.79 苹果：应符合 GB/T 10651 的要求。
- 4.1.80 桃：应符合 NY/T 586 的要求。
- 4.1.81 水蜜桃：应符合 NY/T 866 的要求。
- 4.1.82 杨桃：应符合 NY/T 488 的要求。
- 4.1.83 甜橙：应符合 NY/T 2276 的要求。
- 4.1.84 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 4.1.85 沙田柚：应符合 NY/T 868 的要求。
- 4.1.86 樱桃：应符合 GB/T 26906 的要求。
- 4.1.87 梨：应符合 GB/T 10650 的要求。
- 4.1.88 李：应符合 NY/T 839 的要求。
- 4.1.89 杏：应符合 NY/T 696 的要求。
- 4.1.90 椰子浆：应符合 DB46/T 107 的要求。
- 4.1.91 石榴：应符合 LY/T 2135 的要求。
- 4.1.92 番石榴：应符合 NY/T 518 的要求。
- 4.1.93 香蕉：应符合 GB/T 9827 的要求。
- 4.1.94 西瓜：应符合 NY/T 584 的要求。
- 4.1.95 哈密瓜：应符合 GB/T 23398 的要求。
- 4.1.96 人参果：应符合 DB62/T 1703 的要求。
- 4.1.97 葡萄：应符合 GH/T 1022 的要求。
- 4.1.98 黑加仑：应符合 GB/T 19586 的要求。
- 4.1.99 黑莓：取其浆果部位，果形端正，基本均匀一致；果面清洁，无日灼、病虫斑等缺陷，具有成熟时固有色泽；浆果充分发育，能保证继续完成后熟过程（八成熟）；果径(mm)10~25，水分(g/100g)85~

90, 可溶性固形物(g/100g)8~12, pH2.8~3.5, 铅(以Pb计, mg/kg)≤0.20, 镉(以Cd计, mg/kg)≤0.03, 总砷(以As计, mg/kg)≤0.50。

4.1.100 鲜果或干果或复原果汁或复原果浆或浓缩果汁或浓缩果浆[菠萝、木菠萝(菠萝蜜)、芒果、百香果、荔枝、青梅、杨梅、草莓、蓝莓、树莓、苹果、桃、水蜜桃、杨桃、甜橙、柠檬、沙田柚、樱桃、梨、李、杏、椰子浆、石榴、番石榴、香蕉、西瓜、哈密瓜、人参果、葡萄、黑加仑、黑莓、蔓越莓等]: 应符合GB/T 31121、GB 17325、NY/T1041、GB 16325的要求。

- 4.1.101 水: 应符合GB 5749的要求。
- 4.1.102 甜菊糖苷: 应符合GB 8270的要求。
- 4.1.103 罗汉果甜苷: 应符合GB 1886.77的要求。
- 4.1.104 木糖醇: 应符合GB 1886.234的要求。
- 4.1.105 赤藓糖醇: 应符合GB 26404的要求。
- 4.1.106 三氯蔗糖: 应符合GB 25531的要求。
- 4.1.107 纽甜: 应符合GB 29944的要求。
- 4.1.108 姜黄: 应符合GB 1886.60的要求。
- 4.1.109 红花黄: 应符合GB 1886.61的要求。
- 4.1.110 栀子黄: 应符合GB 7912的要求。
- 4.1.111 焦糖色(普通法): 应符合GB 1886.64的要求。
- 4.1.112 黑豆红: 应符合GB 1886.115的要求。
- 4.1.113 红曲红: 应符合GB 1886.181的要求。
- 4.1.114 胭脂红: 应符合GB 1886.220的要求。
- 4.1.115 诱惑红: 应符合GB 1886.222的要求。
- 4.1.116 紫甘薯色素: 应符合GB 1886.244规定的要求。
- 4.1.117 黑加仑红: 应符合GB 1886.311的要求。
- 4.1.118 赤藓红: 应符合GB 17512.1的要求。
- 4.1.119 玫瑰茄红: 应符合GB 28312的要求。
- 4.1.120 葡萄皮红: 应符合GB 28313的要求。
- 4.1.121 番茄红: 应符合GB 28316的要求。
- 4.1.122 栀子蓝: 应符合GB 28311的要求。
- 4.1.123 亮蓝: 应符合GB 1886.217的要求。
- 4.1.124 柠檬酸: 应符合GB 1886.235的要求。
- 4.1.125 DL-苹果酸: 应符合GB 25544的要求。
- 4.1.126 L-苹果酸: 应符合GB 1886.40的要求。
- 4.1.127 冰乙酸: 应符合GB 1886.10的要求。
- 4.1.128 己酸: 应符合GB 1886.120的要求。
- 4.1.129 乳酸: 应符合GB 1886.173的要求。
- 4.1.130 丁酸: 应符合GB 1886.121的要求。
- 4.1.131 富马酸: 应符合GB 25546的要求。
- 4.1.132 牛磺酸: 应符合GB 14759的要求。
- 4.1.133 维生素C: 应符合GB 14754的要求。
- 4.1.134 抗坏血酸钠: 应符合GB 1886.44的要求。
- 4.1.135 乳酸乙酯: 应符合GB 1886.197的要求。
- 4.1.136 己酸乙酯: 应符合GB 1886.196的要求。
- 4.1.137 乙酸乙酯: 应符合GB 1886.190的要求。

- 4.1.138 丁酸乙酯：应符合 GB 1886.194 的要求。
- 4.1.139 苯乙醇：应符合 GB 1886.192 的要求。
- 4.1.140 二氧化硫：应符合 GB 1886.213 的要求。
- 4.1.141 焦亚硫酸钾：应符合 GB 25570 的要求。
- 4.1.142 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的要求。
- 4.1.143 碳酸钾：应符合 GB 25588 的要求。
- 4.1.144 碳酸氢钾：应符合 GB 1886.247 的要求。
- 4.1.145 酒石酸氢钾：应符合 GB 25556 的要求。
- 4.1.146 天然薄荷脑：应符合 GB 1886.199 的要求。
- 4.1.147 柠檬油：应符合 GB 1886.22 的要求。
- 4.1.148 生姜油：应符合 GB 1886.29 的要求。
- 4.1.149 八角茴香油：应符合 GB 1886.140 的要求。
- 4.1.150 大茴香脑：应符合 GB 1886.167 的要求。
- 4.1.151 桂花净油：应符合 GB 1886.265 的要求。
- 4.1.152 大蒜油：应符合 GB 1886.272 的要求。
- 4.1.153  $\alpha$ -淀粉酶、木瓜蛋白酶、胃蛋白酶、果胶酶、纤维素酶：应符合 GB 1886.174 的要求。
- 4.1.154 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.155 食品用香料：应符合 GB 29938 的要求。

#### 4.2 感官要求

应分别符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	高度酒	低度酒	
色 泽	无色或具有药材特有的颜色，酒体清亮透明		取适量试样置于洁净的 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、澄明度和杂质，并嗅其香气，用温开水漱口，品其滋味和风格
澄明度	允许有少量沉淀及聚集物		
香 气	酒香、药香融合自然、谐调、丰满	酒香、药香融合自然、谐调	
滋 味	酒体丰满、谐调，口感平顺，回味悠长	酒体谐调，口感柔顺，具有回味	
风 格	具有本产品典型的风格		

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	普通型	低糖型	无糖型	
酒精度，%vol	10%vol < 酒精度 ≤ 68%vol			GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/100mL	5.0 < 总糖 ≤ 12.0	≤ 5.0	≤ 0.5	GB/T 15038
甲醇 <sup>a</sup> ，g/L	≤	0.6		GB 5009.266
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
氰化物 <sup>a</sup> （以 HCN 计），mg/L	≤	7.0		GB 5009.36

固形物 <sup>b</sup> /mg/kg	≥	50.0	GB 10786
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			
<sup>b</sup> 固形物仅限于产品含有固相物质的产品。			

#### 4.4 微生物指标

酒精度≤24%vol的产品，应进行微生物的控制，微生物指标应符合表3规定的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml

注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF1070规定方法进行测定。

### 5 食品工业用加工助剂

明胶应符合GB 6783规定的要求，膨润土应符合GB 1886.63，壳聚糖应符合GB 29941规定的要求，硅藻土应符合GB 14936规定的要求，植物活性炭（木质活性炭）应符合GB 29215规定的要求，澄清剂、絮凝剂应符合GB 2760规定的要求，复配食品添加剂符合GB 26687规定的要求。

### 6 食品添加剂

- 6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。
- 6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951的要求。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以调配罐容量为依据，以每次调配好一罐酒液为调配批；调配好的酒液经灌装、包装后，规格相同的产品为灌装批（分装批）。

#### 8.2 抽样

由生产厂的技术检验部门从每一批调配好的酒液抽取1500ml按本标准对感官、酒精度、总糖、甲醇项目进行检验，待检验合格后进行灌装和包装。再从灌装，包装好的产品随机抽取样品按本标准进行净含量、标签、标志检验，并按产品的3倍检验量进行留存。

### 8.3 出厂检验

每批产品须经检验部门按本标准规定的方法检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、酒精度、总糖、甲醇、净含量。其中感官、酒精度、总糖、甲醇共4个项目在调配批检验，标签和净含量偏差在分装批检验。

### 8.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 8.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718及《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，同时应标示“过量饮酒有害健康”。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

使用短梗无加的酒体标签应标示“婴幼儿、儿童、孕期及哺乳期妇女不宜食用”，其食用量≤500ml/天。

使用人参（人工种植）的酒体标签应标示“孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用”，食用量≤500ml/天，人参（人工种植）食用限量≤3g/天。

使用玛卡粉的酒体标签应标示“孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用”，食用量≤500ml/天，玛卡粉食用限量≤25g/天。

使用蛹虫草的酒体标签应标示“婴幼儿、儿童、食用菌过敏者不宜食用”。

使用杜仲雄花、雪莲培养物、金花茶的酒体标签应标示“孕妇及婴幼儿不宜食用”，其食用量≤500ml/天：其中雪莲培养物食用量鲜品≤80g/天，干品≤4g/天，金花茶食用量≤20g/天。

使用诺丽果浆的酒体标签应标示“婴幼儿不宜食用”。

使用N-乙酰神经氨酸的酒体标签应标示食用量≤500ml/天。

使用雨生红球藻、玉米低聚肽粉、茶叶茶氨酸、L-阿拉伯糖的酒体标签应标示“婴幼儿不宜食用”。其食用量≤500ml/天：其中玉米低聚肽粉食用量≤4.5g/天。

### 9.2 包装

产品采用玻璃瓶或包装，外包装采用瓦楞纸箱包装。玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定，陶瓷瓶应符合GB 4806.4的规定，玻璃或陶瓷瓶盖内垫应符合GB 4806.7的规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

### 9.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 9.4 贮存

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

附录 A  
(规范性附录)  
海参肽粉、牡蛎肽粉质量要求

### A.1 感官要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 感官要求

项 目	要 求	
	海参肽粉	牡蛎肽粉
色 泽	淡黄色至灰褐色	具有本品固有色泽
气 味	海参固有的气味和滋味, 无异味	具有固有的气味与滋味, 无异味
溶液外观	黄色至褐色半透明液体, 允许有少量沉淀物	—
形 态	粉末状, 无结块	粉末状, 无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	无肉眼可见的外来杂质

### A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标	
	海参肽粉	牡蛎肽粉
肽含量(以干基计), g/100g	≥ 50	40
总氮(以干基计), g/100g	≥ 9.0	8.0
水分, g/100g	≤ 10.0	10.0
灰分, g/100g	≤ —	8.0
无机砷, mg/kg	≤ 0.5	0.5
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	1.0
铬(以Cr计), mg/kg	≤ —	2.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ —	4.0
多氯联苯, mg/kg	≤ —	0.5

### A.3 微生物指标

应符合表A.3的规定。



表A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g $\leq$	5000
大肠菌群, MPN/g $<$	3.0
霉菌, CFU/g $\leq$	25
酵母菌, CFU/g $\leq$	25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶性弧菌)	不得检出

附 录 B  
(规范性附录)  
人 参 (人工种植) 提取液质量要求

## B.1 工艺

以鲜人参根(人工种植)为原料,经加工处理后,以酒基为溶媒,经浸提、过滤、浓缩(或不浓缩)工艺制备而成的提取液。

## B.2 感官要求

应符合表B.2的要求。

表 B.2 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	琥珀色	取适量试样置于洁净的 50ml 试管,在自然光下观察色泽、外观和杂质,并嗅其气味。
外 观	上清液呈澄明液体	
香 气	参香突出、优雅	
口 味	具有人参特有的滋味,微苦	
风 格	具有本品特有的风格	
杂 质	无明显可见异物,允许有本体少许沉淀	

## B.3 理化指标

应符合表B.3的要求。

表 B.3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度(20℃), %vol	20.0~45.0	GB 5009.225
人参皂苷 R <sub>g1</sub> +R <sub>e</sub> , mg/ml	≥ 0.8	GB/T 18765
人参皂苷 R <sub>b1</sub> , mg/ml	≥ 0.3	GB/T 18765
铅(Pb), mg/kg	≤ 3.0	GB 5009.12
砷(As), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.266
汞(Hg), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.34