

备案编号：320472S-2023

备案日期：2023-03-24



Q/DFMR

盐城市大丰区麋茸酒业有限公司企业标准

Q/DFMR 0001S-2023

代替 Q/DFMR 0001S-2020

鹿酒系列(配制酒)

2023-02-09 发布

2023-03-25 实施

盐城市大丰区麋茸酒业有限公司发布

前 言

本文件代替 Q/DFMR 0001S-2020《鹿酒系列(配制酒)》。

本文件与 Q/DFMR 0001S-2020 版本相比主要在以下方面进行了修订：

——鹿血、鹿茸血、鹿心、鹿鞭、鹿尾、鹿筋描述中增加了“鲜”字。

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》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本文件贯彻执行了国家标准 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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，参照了 GB/T 27588《露酒》的有关规定。

本文件中铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于“酒类（白酒、黄酒除外）”铅（以 Pb 计）限量 0.2mg/kg 的规定。

本文件由盐城市大丰区麋茸酒业有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：沈祝荣。

本文件于 2017 年 5 月首次发布，于 2020 年 4 月第一次修订，于 2023 年 2 月第二次修订。

鹿酒系列(配制酒)

1 范围

本文件规定了鹿酒系列(配制酒)的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以蒸馏酒为原料,选择性添加鲜鹿血、鲜鹿茸血、鲜鹿心、鲜鹿鞭、鲜鹿尾、鲜鹿筋中的一种,配以桂圆、枸杞、红枣,经预处理、浸泡、过滤后,配以蜂蜜,再进行调配、杀菌、包装制成的鹿酒系列(配制酒)(以下简称产品)。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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/T 5835 干制红枣

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 18672 枸杞

GB/T 27588 露酒

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

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〕8号)

3 分类

产品根据原辅料不同分为鹿血酒、鹿茸血酒、鹿心酒、鹿鞭酒、鹿尾酒、鹿筋酒。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.2 鲜鹿血、鲜鹿心、鲜鹿鞭、鲜鹿尾、鲜鹿筋应取自“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)8号)”中批准使用、人工饲养的经检疫健康的梅花鹿，应新鲜、无杂质、无异味，并符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。
- 4.1.3 鲜鹿茸血应取自离体鹿茸(鹿茸取自“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)8号)”中批准使用、人工饲养的经检疫健康的梅花雄鹿)中的新鲜血液，应无杂质、无异味，并符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。
- 4.1.4 桂圆应符合 GB 16325 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，有光泽。	GB/T 15038
澄清度	澄清、透明，久置后允许有少量悬浮物。	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	26~40	GB 5009.225
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 300	GB/T 15038
总酸(以乙酸计) / (g/L)	≤ 6.00	
干浸出物 / (g/L)	≥ 0.50	
总酯(以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥ 0.35	GB/T 27588 中附录 A
甲醇 ^c / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^e (以HCN计) / (mg/L)	≤ 7.5	GB 5009.36
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

表 2（续） 理化指标与试验方法

食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%Vvol$ ； ^b 总糖标签标示值与实测值不得超过 $\pm 10.0\%$ ； ^c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

4.4 净含量及试验方法

产品的净含量按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品出厂前，须经质量检验部门按本文件规定进行检验，合格后签发质量证书方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、甲醇、干浸出物、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产，每半年进行一次；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；

5.3.2 型式检验的项目为本文件第四章规定的除 4.1 以外的全部项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线同一批投料包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 250mL（不小于 2 个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 500mL（不小于 4 个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本文件的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 检验项目的指标如有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍不符合文件规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 2757、GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标注酒精度及不适宜人群。运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

自产品生产之日起，在本文件规定的贮运条件下，产品保质期为 36 个月。