

# Q/JLHP

## 吉林赫牌保健酒业有限公司企业标准

Q/JLHP0007S-2022

### 人参配制酒

食品企业标准备案专用章 标准号 Q/JLHP0007S-2022 备案号 223532S-2022 有效期限 2022年09月26日至025年09月25日 备案机关 吉林省卫生健康委员会

2022-09-15 发布 2022-09-25 实施

### 人参配制酒

#### 1 范围

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入人参(人工种植5年或4年生生晒参或鲜园参)或红参(人工种植5年生),添加或不添加枸杞、黑枸杞、红枣、黑枣、黄精、桑椹、山药、龙眼肉、肉桂、牡蛎、海参、玛咖粉、蛹虫草、养殖梅花鹿的鹿鞭、鹿血、白砂糖、冰糖、赤砂糖、蜂蜜、环已基氨磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、柠檬酸、冰乙酸、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精、水,经原料预处理、酒基浸泡或提取、过滤、调制、灌装、包装等生产工艺制成的人参配制酒,属于其他酒类。

#### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅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。

	(1200)
GB/T 191	食品企业包装储运图示标志,用章
GB/T 317	口14夕 位出
GB 1886.10	标准号 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)
GB 1886.37	备 案 号 食品安全国家标准 食品添加剂 环已基氨磺酸钠 (甜蜜
	有效期限 年素)月 日至 年 月 日
GB 1886.64	备案机关 吉林食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4479.1	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 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/T 18672 枸杞 GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖 (蔗糖素) 的测定 GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶质量要求 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖 GB/T 26940 牡蛎干 GB/T 27588 露酒 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精 食品安全国家标准 干海参 GB 31602 GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精 GB/T 35883 冰糖 赤砂糖 GB/T 35884 NY 317 鹿副产品 NY 318 人参制品 DB13/T 5226 地理标志产品 涉县黑枣 DBS22/024 食品安全地方标准 食品原料用人参 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 《中国药典》一部(2020年版) 黄精、桑棋、山药、龙眼肉、肉桂 国家质检总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理方法》 国家质检总局令第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》 新资源食品 玛咖粉 卫生部公告第 13 号 (2011) 🚠 卫生部公告第17号(2012) 新资源食品 人参(人工种植 卫生部公告第 10 号 (2014) 新资源食品 蛹虫草 日至 3 技术要求 吉林省卫生健康委

#### 3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 3. 1. 3 人参应为人工种植 5 年或 4 年生生晒参或鲜园参,且符合 DBS22/024 的规定,每 100m1 产品中添加人参 0.5g。
- 3.1.4 红参应为人工种植 5 年生, 且符合 DBS22/024 的规定, 每 100ml 产品中添加红参 0.5g。
- 3.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 黑果枸杞应符合 GB 2762、GB 2763 中关于浆果和其他小粒水果的规定。
- 3.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.8 黑枣应符合 DB13/T 5226 的规定。
- 3.1.9 黄精、桑椹、山药、龙眼肉、肉桂应符合《中国药典》一部(2020年版)的规定。
- 3.1.10 牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定。
- 3.1.11 海参应符合 GB/T 31602 的规定。
- 3.1.12 玛咖粉应符合卫生部公告第13号[2011]的规定。玛咖粉添加量为每100ml产品添加3g。

- 3.1.13 蛹虫草应符合 GB 7096 及卫生部公告第 10 号 (2014) 的规定。
- 3.1.14 养殖梅花鹿的鹿鞭、鹿血应符合 NY 317 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.19 环已基氨磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.22 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

项目	要求	检验方法
色泽	具有淡黄、棕黄色、棕色、褐色的色泽	
滋气味	醇和、舒顺谐调,具有人参和其他原料的特有香气 秦 专 用 章	
组织形态	液体,允许有少量轻摇易散的沉淀。允许放置整只、须状或片状人参及其他未整形	GB/T 15038
	原料各室县	
杂质	无肉眼可见外来杂质,即隐	
3.3 理化指标	备案机关 吉林省卫生健康委员会	

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
人参总皂苷/(%)	$\otimes$	0. 001	NY 318 附录B
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) /% (VOL)		30~60	GB 5009.225
总糖°(以葡萄糖计)/(g/L)	$\geqslant$	300.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计)/(g/L)	$\forall$	6. 0	GB/T 15038
干浸出物/(g/L)	$\mathbb{A}$	0.3	GB/T 15038
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	$\otimes$	0. 35	GB/T 27588 附录 A
甲醇 <sup>b</sup> /(g/L)	€	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>6</sup> (以氢氰酸计)/(mg/L)	€	8. 0	GB 5009.36

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup>酒精度标签标示值与实测值不得超过± 1%Vol;

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup>甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;

<sup>°</sup>总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。

#### 3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目		限量	检验方法	
铅(以Pb计)/(mg/L)	$\leq$	0.19	GB 5009.12	

#### 3.5 食品添加剂的品种、使用量和残留量

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

The second secon							
品 种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量(g/kg)	检验方法			
环已基氨磺酸钠(甜蜜素)	甜味剂	≤0.65	€0.65	GB 5009.97			
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	≤0.25	≤0.25	GB 22255			
苋菜红	着色剂	≤0.05	≤0.05	GB 5009.35			
柠檬黄	着色剂	≤0.1	≤0.1	GB 5009.35			
日落黄	着色剂	≤0.1	≤0.1	GB 5009.35			
焦糖色 (普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	-	-			
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-			
冰乙酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	_	-			
食品用香精	增香	按生产需要适量使用	_	-			

#### 4 净含量

表面企业标准备条专用早

应符合国家质检总局令第75号[2005]的规定,并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

有效期限 年月日至 年月日 备案机关 吉林省卫生健康委员会

#### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。 出厂检验项目包括:感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量和标签。

#### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

#### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

#### 6.4 抽样方法和抽样数量

按表 5 规定的抽样方案抽取样本,样本以瓶为单位。

表 5 抽样表

批量	<10	00 箱	≥1000 箱		
样本大小 n (瓶)	≤500m1/瓶	8	≤500m1/瓶	12	
件本人小 (	≥750m1/瓶	6	≥750ml 瓶	8	

#### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时,则判该批产品不合格;如有1项不符合要求,可重新加倍取样复验,以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)指标不合格时则判该批产品不合格。

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,可共同协商选定仲裁单位,进行仲裁分析与判定。

#### 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号 (2009) 的规定。

#### 标签式样

食品名称:人参配制酒

食品企业标准备案专用章 标准号 备案号

配料表:蒸馏酒、食用酒精、人参(人工种植5年或4年生生晒参或鲜园参)、红参(人工种植5年生)、枸杞、黑枸杞、红枣、黑枣、黄精、桑椹、山药、龙眼肉、肉桂、牡蛎、海参、玛咖粉、蛹虫草、养殖梅花鹿鹿鞭、鹿血、白砂糖、冰糖、赤砂糖、蜂蜜、环己基氨磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、柠檬酸、冰乙酸、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、食品用香精、水(标签内容依照实际工艺标注)

酒精度: 30~60%vo1

净含量和规格: 100ml/瓶~5000ml/瓶或依据市场需求而定

企业名称: 吉林赫牌保健酒业有限公司

地址: 通化市通化开发区创业路 555 号

联系方式:

产品标准号: Q/JLHP0007S

食品生产许可证编号:

贮存条件:密封、置阴凉干燥处

生产日期: 见喷码

人参每日食用量≤3g/天。本产品每 100ml 中添加人参 0.5g

玛咖粉添加量:本品每 100ml 添加玛咖粉为 3g, 玛咖粉每日食用量≤25g

不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童及食用真菌过敏者不宜食用

注意事项: 不宜与藜芦、萝卜同用

警示语: 过量饮酒有害健康

#### 8 包装

产品内包装采应符合 GB/T 24694 的规定要求。 销售包装应符合 GB 23350 的规定。 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 9 运输

运输工具要清洁、干燥,不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。应避免日晒雨淋。

#### 10 贮存

贮存在阴凉干燥处。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

食品企业标准备案专用章 标准号 备案号 有效期限 年 月 旺 年 月 日 备案机关 吉林省卫生健康委员会