

Q/NZBQ

内蒙古正北芪食品有限公司企业标准

Q/NZBQ 0001S—2023

代替 Q/NZBQ 0001S-2022

蒸馏配制酒

2023 - 03 - 21 发布

2023 - 04 - 10 实施

内蒙古正北芪食品有限公司 发布

前 言

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》的规定起草。

本文件代替Q/NZBQ 0001S-2022蒸馏配制酒，与Q/NZBQ 0001S-2022相比，本文件主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1，2022版1）；
- 修改了“原料要求”（见4.1，2022版4.1）。

本文件由内蒙古正北芪食品有限公司提出。

本文件由内蒙古正北芪食品有限公司起草。

本文件由内蒙古正北芪食品有限公司批准。

本文件主要起草人：秦刚、李跃红、高金虎。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

Q/NZBQ 0001S-2022。

蒸馏配制酒

1 范围

本文件规定了蒸馏配制酒的技术要求、标签。

本文件适用于以固态法白酒为酒基，添加以黄芪、枸杞、白砂糖为原料的发酵液、水，添加食品添加剂乙酸乙酯、己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸、己酸、乳酸中的一种或几种，经勾兑、过滤、灌装等工艺制成的植物类露酒。

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，仅该日期对应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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.120 食品添加剂 己酸
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.190 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯
- 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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- 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 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/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 26760 酱香型白酒
- GB/T 27588 露酒

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 4.1.2 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 4.1.3 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 黄芪：应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀，贮存6个月以上允许有少量沉淀。	GB/T 10345
色泽	呈浅黄色或棕黄色，色泽均匀。	
香气	香气纯正，优雅，协调，无异味。	
滋味	口感柔和、绵甜协调，余味爽净，具有黄芪特有的滋味，无异味。	
风格	具有该产品独特的风格。	

4.3 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）	18.0~25.0（含）	25.0~55.0	按GB/T 27588规定的方法	
总酸（以乙酸计），g/L	≤	6.0		
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≤	150		
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.50		
黄芪总皂苷/（g/L）	≥	0.50	0.05	附录A
甲醇 ^c /（g/L）	≤	0.6	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计）/（mg/L）	≤	8.0	8.0	GB 5009.36
^a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0%vol。 ^b 总糖标签标示值与实测值之差不得超过±10.0%。 ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。				

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中配制酒的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中配制酒的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂乙酸乙酯、己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸、己酸、乳酸等的使用应符合GB 2760的规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.190、GB 1886.196、GB 1886.197、GB 1886.10、GB 1886.120、GB 1886.173的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
乙酸乙酯	按生产需要适量使用	
己酸乙酯	按生产需要适量使用	
乳酸乙酯	按生产需要适量使用	
乙酸	按生产需要适量使用	
己酸	按生产需要适量使用	
乳酸	按生产需要适量使用	

5 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 2757的规定。

附 录 A
(规范性)
黄芪总皂苷测定方法

A.1 试剂

A.1.1 72%硫酸溶液：用98%分析纯硫酸与蒸馏水配制。

A.1.2 香草醛显色液：称取分析纯香草醛8.00g，以72%硫酸溶解，定容至100.0mL。

A.2 样品处理

A.2.1 准确量取酒样10.0mL（小于等于25度的低度酒），用蒸馏水定容至100.0mL，摇匀备用。

A.2.2 准确吸取样品50.0mL，置于250mL烧杯中，于沸水浴上浓缩至约20mL。以分析纯正丁醇10mL于125mL分液漏斗中萃取，共萃取5次，合并萃取液于250mL烧杯中，在沸水浴上蒸干。用无水乙醇充分溶解（3~4次），并定容至50.0mL，摇匀，取6~10mL样品于离心管中，于4000r/min下离心10min，备用。

A.3 测定

取离心清液0.30mL于250mL具塞试管中，加1.7mL无水乙醇，同时做空白2.00mL无水乙醇，各加0.5mL显色液，摇匀，各加7.5mL72%硫酸溶液，摇匀，置于62℃热水浴中保温20min，中间摇动2~3次。冷水中冷却到室温，以标准1cm比色皿于544nm下测定吸光度值A。

A.4 计算

$$X = \frac{0.5032A - 0.0219}{V} \times n$$

式中：

X：黄芪总皂苷含量（g/L）；

A：被测液的吸光度值；

V：为测定的取样体积（本测定法中 V=0.30mL）；

n：为样品稀释倍数（本测定法中小于等于25度酒n=10, 大于25度酒n=1）；

计算结果保留二位有效数字。
