

备案号：QB64/0340S-2023

# Q/PCQL

## 宁夏鹏程杞立酒业有限公司企业标准

Q/PCQL 0001S—2023

---

### 枸杞酒

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏鹏程杞立酒业有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准卫生指标参考GB2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》确定。

本标准是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准代替Q/PCQLQ 0001S-2018《枸杞酒》。

本标准与Q/PCQL 0001S-2018《枸杞酒》相比变化如下:

- 更新了范围;
- 更新了规范性引用文件;
- 更新了技术要求中基本要求;
- 更新了技术要求中原辅料要求;
- 更新了技术要求中感官指标;
- 更新了技术要求中理化指标。

本标准由宁夏鹏程杞立酒业有限公司提出。

本标准由宁夏鹏程杞立酒业有限公司负责起草。

本标准主要起草人:王海鹏、王嘉良、黄文娜

本标准有效期五年。

# 枸杞酒

## 1 范围

本标准规定了枸杞酒的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入枸杞，可加入其他辅料和食品添加剂，经再加工制成的配制酒。

## 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 31121 食品安全国家标准 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 41405.1 果酒质量要求 第一部分：枸杞酒
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 5009.48 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 26761 小曲固态法白酒
- GB/T 20821 液态法白酒
- GB/T 20822 固液法白酒

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10343 食用酒精

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 18672 枸杞

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令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺，食品添加剂应符合GB 2760的规定，真菌毒素应符合GB 2761的要求，污染物指标应符合GB 2762的规定，农药残留指标应符合GB 2763的规定。兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

#### 3.2 原辅材料要求

##### 3.2.1 固液法白酒、固态法白酒

应符合 GB/T 20822、GB/T 26761 规定的要求。

##### 3.2.2 液态法白酒

应符合 GB/T 20281 规定的要求。

##### 3.2.3 酱香型白酒

应符合 GB/T 26760、GB 2758 规定的要求。

##### 3.2.4 水

应符合 GB 19298 规定的要求。

##### 3.2.5 枸杞

枸杞（以干枸杞计，水分含量为 13g/100g）用量不低于 3%（质量分数）。

3.2.6 枸杞子、木瓜、大枣、山楂、山药、酸枣仁、葛根、麦芽、黄精、栀子、牡蛎、覆盆子、茯苓、甘草、淡竹叶、肉桂、丁香、砂仁、百合、橘皮、桑叶、决明子、肉苁蓉应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51 号的要求，其质量应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的要求。

##### 3.2.7 人参（人工种植）

应符合卫生计生委 2012 年第 17 号令规定的要求。

##### 3.2.8 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定的要求。

##### 3.2.9 木糖醇

应符合 GB 1886.234 规定的要求。

##### 3.2.10 结晶果糖

应符合 GB/T 26762-2011 规定的要求。

##### 3.2.11 低聚果糖

应符合 GB/T 23528 规定的要求。

##### 3.2.12 浓缩苹果汁

应符合 GB 17325 规定的要求。

## 3.2.13 浓缩百香果汁

应符合 GB 17325 规定的要求。

## 3.2.14 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 规定的要求。

## 3.2.15 食品用香精

应符合 GB 30616 规定的要求。

## 3.3 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目		指 标
外观	色泽	金黄色、橙红色或棕红色
	澄清程度	澄清透明，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞允许有少量软木渣），无肉眼可见杂质，允许有少量沉淀。
香气与滋味	香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香
	滋味	具有甘甜醇厚的口味，酸甜适口，口感柔和
典型性		具有枸杞酒应有的特征和风格

## 3.4 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
酒精度（20℃），%（vol）	6.0~55.0
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤80.1
滴定酸（以酒石酸计），g/L	≥1.5
注：酒精度允许误差为标签明示值的±1.0%（vol），20℃	

## 3.5 卫生指标

3.5.1 以发酵酒为酒基生产的枸杞酒卫生指标应符合 GB 2758 的规定。

3.5.2 以蒸馏酒和食用酒精为酒基生产的枸杞酒卫生指标应符合 GB 2757 的规定，当酒精度≤20%vol，按 GB 2758 的规定执行。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8951的规定。

## 6 试验方法

6.1 感官指标、酒精度、总糖、滴定酸按 GB/T 15038 规定的方法检验。

6.2 卫生指标

6.2.1 以发酵酒为酒基生产的枸杞酒按 GB 2758 规定的方法检验。

6.2.2 以蒸馏酒和食用酒精为酒基生产的枸杞酒按 GB 2757 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一班次灌装的同一类别、同一酒精度的，且经包装出厂的、具有同一批号的产品为一批。

### 7.2 抽样

按GB/T 15037执行。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经公司质检部门检验合格后，附有合格证方可出厂。

7.3.1.2 检验项目：感官指标、净含量、总糖、滴定酸、酒精度、甲醇（仅限以蒸馏酒和食用酒精为酒基的产品）。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验每 6 个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大改变时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

检验项目如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718、GB 2757和GB 2758的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的玻璃瓶装，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总质量不得少于总净重。

## 8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生、不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋，防止冰冻，避免强烈震荡。

8.3.3 搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

## 8.4 贮存

8.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。

8.4.2 贮存中应严禁火种，不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。

8.4.3 产品应离地 10cm, 离墙 20cm.

8.4.4 按以上条件贮存，允许有微量沉淀，不影响饮用。

---