

备案号：229831S-2017

有效期至：2022年01月17日

# Q/FSLs

## 抚松县龙盛参茸有限公司企业标准

Q/FSLs0004S-2018代替

Q/FSLs0004S-2017

### 人参系列酒（配制酒）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/FSLs0004S-2018
备案号	229831S-2017
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-20 发布

2018-11-26 实施

抚松县龙盛参茸有限公司 发布

## 前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由抚松县龙盛参茸有限公司提出。

本标准起草单位：抚松县龙盛参茸有限公司。

本标准主要起草人：李金剛

本标准代替 Q/FSL0004S-2017《人参系列酒（配制酒）》。

本标准与 Q/FSL0004S-2017《人参系列酒（配制酒）》相比，主要变化如下：

- 修改了理化指标中总糖指标，修改前：总糖≤200.0；修改后：总糖≤20.0。



## 人参系列酒（配制酒）

### 1 范围

本标准适用于以白酒为酒基、加入人参（人工种植五年生或四年生）、山葡萄、鹿鞭、白砂糖、枸杞、蓝莓、三氯蔗糖、蜂蜜、大枣、桑椹、菊花、蛹虫草、龙眼肉，每瓶酒内加入或不加入浸泡后的人参一只，经浸泡、分离、调配、过滤、灌装等工艺加工成的人参系列酒（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 317	白砂糖
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/T 4789.25	食品卫生微生物检验 酒类检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及制品
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951	白酒厂卫生规范
GB 10344	预包装饮料酒标签通则
GB/T 10345	白酒分析方法
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 20821	液态法白酒
GB/T 20822	固液法白酒
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB/T 27588	露酒
GB/T 27658	蓝莓

GH/T 1022	鲜葡萄
NY 318	人参制品
NY 317	鹿副产品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS 22/024	吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》	
《中国华人民共和国药典》一部（2010版）菊花、龙眼肉、桑椹、枸杞、丁香、肉桂、薄荷、大枣	
国家卫生计生委公告2012年第17号 新资源食品 人参（人工种植）	
国家卫生计生委公告2014年第12号新食品原料 蛹虫草	

**食品企业标准备案专用章**

### 3 分类

标准号	
-----	--

备案号	
-----	--

#### 3.1 人参山葡萄配制酒

有效期限	年 月 日至 年 月 日
------	--------------

以白酒为酒基，人参、山葡萄为原料，加入或不加入白砂糖、枸杞、蓝莓、蔗糖素（三氯蔗糖）、蜂蜜、桑椹，经浸泡、分离、调配、过滤、灌装等工艺加工成的人参山葡萄配制酒。

备案机关	吉林省卫生健康委员会
------	------------

#### 3.2 人参酒（或参酒）

以白酒为酒基，人参、枸杞为原料，加入或不加入白砂糖、大枣、蔗糖素（三氯蔗糖）、蜂蜜、桑椹、蛹虫草，经浸泡、分离、调配、过滤、灌装等工艺加工成的人参酒。（参酒）

#### 3.3 人参鹿鞭酒

以白酒为酒基，人参、鹿鞭（人工驯养）为原料，加入或不加入枸杞、丁香、肉桂、薄荷、桑椹、白砂糖、蔗糖素（三氯蔗糖）、蜂蜜，经浸泡、分离、调配、过滤、灌装等工艺加工成的人参鹿鞭酒。

#### 3.4 人参虫草酒

以白酒为酒基，人参、虫草（蛹虫草）为原料，加入或不加入枸杞、菊花、龙眼肉、桑椹、薄荷白砂糖、蔗糖素（三氯蔗糖）、蜂蜜，经浸泡、分离、调配、过滤、灌装等工艺加工成的人参虫草酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

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。

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.2 白酒应符合 GB/T 20821、GB/T 20822 的规定。
- 4.1.3 人参应符合 DBS 22/024 的规定，每 100mL 产品添加生晒参 1g。
- 4.1.4 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 菊花、龙眼肉、桑椹、枸杞、丁香、肉桂、薄荷、大枣应符合《中国华人民共和国药典》（2010 版）一部的规定。
- 4.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 4.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 4.1.10 蓝莓应符合 GB 27658 的规定。  
4.1.11 山葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	人参山葡萄配制酒 淡红色、褐色或深褐色、深红色	按GB/T 15038规定进行
	人参酒 淡黄色、浅黄色、深黄色或黄褐色	
	人参鹿鞭酒 浅黄色、深黄色或黄褐色, 至棕红色	
	人参虫草酒 浅黄色、深黄色或黄褐色至棕红色	
色泽	澄清、有光泽, 无明显外来杂质和悬浮物。	
香气	具有纯净爽口、愉悦的果香植物香和人参香	
滋味	酒体醇和、谐调、完整。	
风格	具有本产品应有的特征风格。每瓶酒允许有少量沉淀析出。	

#### 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
人参总皂甙 <sup>a</sup> / (%)	≥ 0.01	NY 318中附录B
酒精度 <sup>b</sup> (20℃)/ (%vol)	21-60	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 6.0	
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 20.0	
干浸出物/ (g/L)	≥ 0.3	
干浸出物 <sup>d</sup> / (g/L)	≥ 0.5	
总酯 <sup>c</sup> (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥ 0.35	GB/T 27588 附录 A
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB/T 5009.48
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤ 0.6	GB/T 5009.48

<sup>a</sup> 含有人参的配制酒; <sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; <sup>b</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(vol);  
<sup>c</sup> 总酯仅限于酒精度≥25%vol的人参酒; <sup>d</sup> 干浸出物≥0.5g/L仅限于人参鹿鞭酒。

#### 4.4 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/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

#### 4.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
三氯蔗糖	甜味剂	0.25	≤0.25	GB 22255

## 5 净含量

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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 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：酒精度、净含量。

### 7.2 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) 国家食品质量安全监管机构提出要求时；



### 7.3 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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

批量在 500 箱以下，随机抽取 4 箱，每箱取样一瓶（以 500mL 计），其中两瓶做感官和理化检验用，其余两瓶由供需双方共同封印，作为仲裁样品保存半年。

### 7.5 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 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

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

### 8.1 标签式样

食品名称：人参系列酒（配制酒）

配料表（原料）：人参（人工种植五年生或四年生）、山葡萄、枸杞、鹿鞭、白砂糖、枸杞、蓝莓、三氯蔗糖、蜂蜜、大枣、桑葚、菊花、虫草（蛹虫草）、龙眼肉、或以实际生产使用的原料标注

净含量/规格：500mL 或按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：抚松县龙盛参茸有限公司、抚松县万良镇万福村

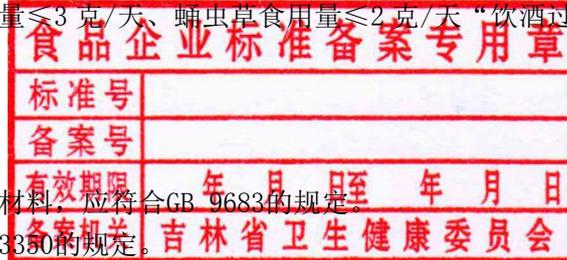
生产日期：

贮存条件：

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童、婴幼儿、食用真菌过敏者不宜食用；人参食用量≤3 克/天、蛹虫草食用量≤2 克/天“饮酒过量 有害健康”。



9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

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。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输、贮存

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

成品应贮存在通风、常温、干燥、阴凉、清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味、易腐蚀的物品一起贮存。