

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0032S—2024



蛋白肽酒（配制酒）

2024- 02-06 发布

2024- 02-06 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言



本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定此标准，作为本企业组织安全生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》的规定制定。其余指标根据产品实际制定。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李方瑞，李一年。

本标准于2024年02月06日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李方瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2024年02月06日首次发布。

蛋白肽酒（配制酒）



1 范围

本标准规定了蛋白肽酒(配制酒)的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检测规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）为原料，互助青稞酒为基酒，添加辅料蜂蜜、冰糖，经浸泡、浸提、调配、过滤、灌装等工艺制成的蛋白肽酒。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 5009. 36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 16919	食用螺旋藻粉质量通则
DBS45/ 030	食品安全地方标准 食用冻鲜桑蚕蛹
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 19331	地理标志产品 互助青稞酒
GB/T 27588	露酒
QB/T 5010	冰糖试验方法
YBB00112002-2015	口服固体药用聚丙烯瓶
JJF 1070	《定量包装商品净含量计量检验规则》
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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》	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 基酒：互助青稞酒应符合 GB/T 19331 的规定。

3.1.2 螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定

3.1.3 蚕蛹：应符合 DBS45/030 的规定

3.1.4 冰糖：应符合 QB/T 5010 的规定

3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标与试验方法

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有相应品种特有的色泽
澄清度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量悬浮物或沉淀物。
香气	具有相应品种应有的香气及飘香，诸香协调
口感	酒体柔和协调，绵甜爽口，回味绵长
风格	具有相应品种的独特风格

3.3 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	20.0-40.0
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 200
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.25
甲醇, g/L	≤ 0.6
氰化物 ^e (以HCN计), mg/L	≤ 8.0
铅(以Pb计), (mg/ kg)	≤ 0.18
酒精度实测值与标签标示值允许误差为: ±1.0% vol; 甲醇、氰化物均按 100% vol 酒精度折算。总糖(以葡萄糖计) 标签标示值与实测值不得超过±10.0%。	

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽

取样品10mL置于10mL洁净的量筒中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽。

5.1.2 滋味及香气

取样品10mL置于10mL洁净的量筒中，嗅其香气，品尝其滋味。

5.1.3 组织状态、杂质

取样品10mL置于10mL洁净的量筒中，用肉眼观察其组织状态及有无杂质。



5.2 理化指标

5.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法检验。

5.2.2 总糖

按GB/T 15038规定的方法检验

5.2.3 总酸

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.4 总酯

按GB/T 27588规定的方法测定。

5.2.5 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定

5.2.6 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。



6.2 抽样

从同一产品中，抽样基数不少150瓶。净含量为10ml，抽取150瓶。将抽取的样品分成3份，1份检验，1份备查，1份留样。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量。

6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检查项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，如有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

7.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定

7.1.2 不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇；

7.1.3 每日最大食用量：≤50ml/人

7.1.4 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

产品应符合不同包装规格定量包装。包装材料应符合内包装为易折式口服液聚丙烯瓶 YBB00112002-2015；GB/T 6543 等相关包装材料要求。

7.2.2 包装规格

10毫升/支×1支/盒；10毫升/支×2支/盒；10毫升/支×10支/盒；10毫升/支×20支/盒；10毫升/支×50支/盒；10毫升/支×100支/盒；

7.3 贮存

贮存应干燥、清洁、卫生、通风良好，不得与有毒、有害或其他杂物混存。

7.4 运输

7.4.1 运输工具要清洁。不得与有毒、有害、有异味等物品混合运输。

7.4.2 运输过程中，不得有雨淋、受潮、暴晒。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	蛋白肽酒（配制酒）	标准主要起草人	李方瑞，李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>本标准规定了蛋白肽酒（配制酒）的技术要求，检测规则、标志、包装、运输及贮存。适用于以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）为原料，互助青稞酒为基酒，添加辅料蜂蜜、冰糖，经浸泡、浸提、调配、过滤、灌装等工艺制成的蛋白肽酒。</p> <p>公司确定产品配方的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了有关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家、行业有关标准的基础上编写了该行业企业标准草案。经征求有关专家意见后，对准草案稿进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>（可以另附页说明）</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的安全指标参照 GB/T 27588 《中华人民共和国国家标准 露酒》，GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定，贯彻了国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定的。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>无</p>			

附件说明

标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）



1. 原辅料要求

1.1 基酒：互助青稞酒应符合 GB/T 19331 的规定。

1.2 螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。

1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

1.4 蚕蛹：应符合 DBS45/ 030 的规定。

1.5 冰糖：应符合 QB/T 5010 的规定。

1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

2. 生产工艺

为了保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，指定本标准。

2.1 编写依据

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

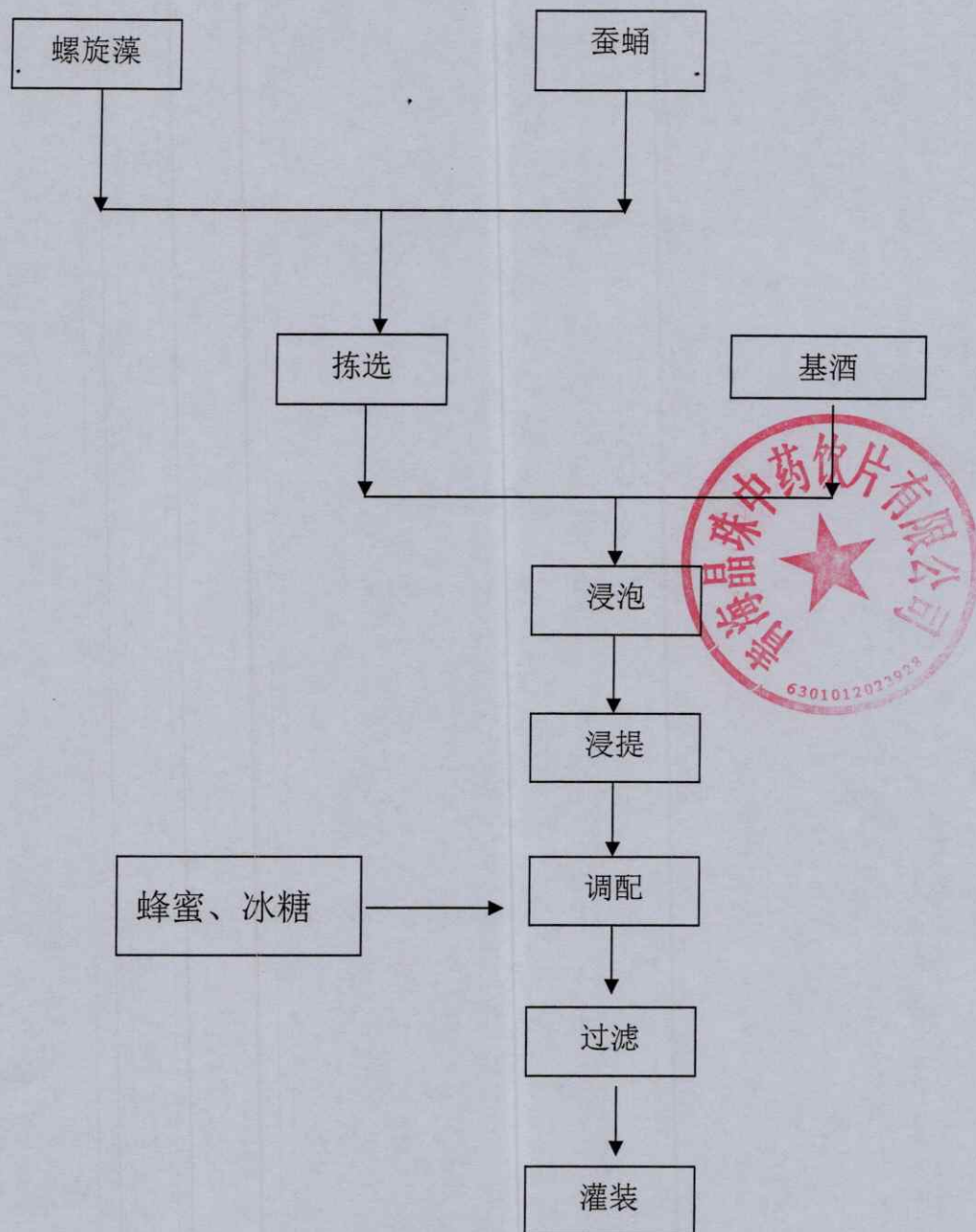
2.2 制作方法

本标准适用于以螺旋藻、动物蛋白（蚕蛹）为原料，互助青稞酒为基酒，添加辅料蜂蜜、冰糖，经浸泡、浸提、调配、过滤、灌装等工艺制成的蛋白肽酒（配制酒）。

2.3 工艺流程图

见下页

蛋白肽酒工艺流程



2.4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

3. 企业标准比较情况说明

本标准的安全指标参照 GB/T 27588《中华人民共和国国家标准 露酒》，GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》进行编写，本标准与参照标准比较情况如下：1.感官指标：比较 GB/T 27588《中华人民共和国国家标准 露酒》，并根据产品特点制定；2.本标准理化指标中的

铅 $\leq 0.18(\text{mg/kg})$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》酒类（蒸馏酒、黄酒除外）铅 $0.2(\text{mg/kg})$ 的要求。3.其他指标等同采用 GB/T 27588《中华人民共和国国家标准 露酒》，GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的有关指标制定。



4.产品检验指标及检验方法

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有相应品种特有的色泽
澄清度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量悬浮物或沉淀物。
香气	具有相应品种应有的香气及飘香，诸香协调
口感	酒体柔和协调，绵甜爽口，回味绵长
风格	具有相应品种的独特风格

4.2 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	20.0-40.0
总酸（以乙酸计），g/L \leq	6.0
总糖（以葡萄糖计），g/L \leq	200
总酯（以乙酸乙酯计），g/L \geq	0.25
甲醇，mg/l \leq	0.6
氰化物°（以HCN计），mg/L \leq	8.0
铅（以Pb计），(mg/kg) \leq	0.18

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

企业标准主要内容对比情况

标准名称（标准号）	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号）	蛋白肽酒（Q/JZZY0032S-2023）	露酒（GB/T 27588-2011）		
原料要求	基酒：互助青稞酒应符合 GB/T 19331 的规定。 螺旋藻：应符合 GB/T 16919 的规定。 蚕蛹：应符合 DBS45/ 030 的规定。 冰糖：应符合 QB/T 5010 的规定。 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。	应符合相关标准的规定		
食品添加剂品种和使用量	本产品不添加食品添加剂	食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定	无	无
生产工艺要求	生产加工过程应符合 GB14881 的规定	以蒸馏酒和（或）食品酒精为酒基，加入可食用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的，已改变了其原酒基风格		
终产品要求	感 官	具有本品应有的色泽		
	色 泽 澄 清 度	具有相应品种特有的色泽 清亮透明，有光泽，久置后允许有少量悬浮物或沉淀物		

要 求	香气	具有相应品种应有的香气及飘香, 诸香协调		具有相应的动植物香和酒香, 诸香和谐	
	口感	酒体柔和协调, 绵甜爽口, 回味绵长			醇和, 舒顺协调, 酒体完整
	风格	具有相应品种的独特风格			/
	酒精度 (20℃), %vol	20.0-40.0	4.0-60.0		
	总酸 (以乙酸计), g/L	≤6.0	≤6.0		
	总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤200	≤300		
	总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥0.25	≥0.35		
	甲醇, g/l	≤0.6	/		
	氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤8.0	/		
	铅 (以 Pb 计), (mg/kg)	≤0.18	/		
其他内容	无		无		
修订、变更或修改内容		无			