

国家食品药品监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20120354

恒和牌恒和酒

【原料】

【辅料】

【生产工艺】 1、浸渍：将已经预处理（整理炮制）的人参、当归、巴戟天、马鹿茸、枸杞子、大枣、罗汉果混合均匀，然后置于加盖罐内，加入适量白酒（酒精度：50%vol），即加入的白酒量约占白酒总量的60%。加盖密闭，浸渍21天，每天搅拌2次。将浸渍好的酒缓慢过滤（120目）滤入另一个罐内，得酒液A，备用。 2、再浸渍：将步骤1过滤后的滤渣再置于加盖罐内，加入剩余量的白酒（酒精度：50%vol），即加入的白酒量约占白酒总量的40%。加盖密闭，再浸渍21天，每天搅拌2次。将第二次浸渍好的酒缓慢过滤（120目）滤入另一个罐内，得酒液B，备用。 3、滤渣压榨：将步骤2过滤后的滤渣压榨取汁，至无酒液榨出时将渣废弃。收集榨出的酒液，过滤（120目），得酒液C，备用。 4、蜂蜜稀释将蜂蜜置于配料桶中，加入相当于蜂蜜7倍量的纯化水，搅拌使其稀释均匀，过滤（120目），得蜂蜜稀释液。 5、合并酒液：合并酒液A、酒液B、酒液C。 6、勾兑将蜂蜜稀释液加入至合并后的酒液中，搅拌均匀，进行勾兑降度，勾兑降度后的酒精度为：29.5±1%（v/v）。 7、陈化、过滤将勾兑后的新配酒泵入陈化缸，密封存放2个月，以挥发杂质，形成一些芳香味物质，使酒体醇厚绵柔，优雅细腻，诸味谐调，以校正风味。经将陈化好的酒液经板框过滤机过滤后泵入不锈钢贮酒罐中备用。 8、中间检验检验酒的色、香、味、澄明度、含醇量、总皂苷含量等指标。检验合格后才能灌装。 9、洗瓶、盖、灭菌、干燥装酒的酒瓶、瓶盖应经粗洗、精洗、灭菌、干燥。 10、灌装、封盖按规格在自动灌装机上灌装并封盖，488mL/瓶/100mL/瓶/125mL/瓶。 11、清洗、贴标清洗可能在灌装过程中溢出瓶外的酒液。擦干后贴标。贴标要确保标签上印有产品批号、生产日期、保质期等标识。 12、外包装领取经质量检验合格的外包装材料。按包装要求进行外包装、装纸盒、大纸箱，要确保标签上印有产品批号、生产日期、保质期标识。 13、成品检验对最终产品必须由QC化验人员以批量为单位随机抽查留样和以产品标准作系统检测和作出报告，并由质控主任根据各工序检验记录和QC检验报告综合评价并判断合格与否，批注是否放行。经质量检验合格后入库。装入装箱单。 14、入库：经质量检验合格后入库。

【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】

【原辅料质量要求】

