



410357S-2018



河南省荥阳市郑仕酒业食品有限公司企业标准

Q/HXZJ 0001S-2018

石榴配制酒

2018-1-25 发布

2018-1-25 实施

河南省荥阳市郑仕酒业食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南省荥阳市郑仕酒业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑知宝。

H N

Q B

石榴配制酒

1 范围

本标准规定了石榴配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒸馏酒、浓缩石榴汁、饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、山梨酸钾、苋菜红，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、灌装而制成的石榴配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩石榴汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	均匀液体，允许有微量果汁天然成分沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致。	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酒体醇和，净爽，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

2.3 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（20℃，%vol），%	5±1, 9±1, 11±1, 13±1, 15±1, 20±1, 25±1, 28±1, 33±1, 35±1, 38±1, 40±1, 42±1, 45±1, 48±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	40-300	GB/T 15038
总酸，g/L	≤ 6.00	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥ 0.30	GB/T 15038

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
甲醇 ^a ，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤	6.0	GB 5009.36
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.4	GB 5009.28
苋菜红，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
注： ^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算； *氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757。			

2.4 微生物指标

酒精度低于20%vol的石榴配制酒，微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定、真菌毒素的限量应符合GB 2761的规定、污染物限量应符合GB 2762的规定、农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂产品检验项目为：感官、酒精度、总糖、总酸、净含量及允许短缺量，菌落总数（酒精度低于20%vol的产品）、大肠菌群（酒精度低于20%vol的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

石榴配制酒是以蒸馏酒、浓缩石榴汁、饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、山梨酸钾、苋菜红，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、灌装而制成的石榴配制酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757。

H

N

河南省荥阳市郑仕酒业食品有限公司

Q

B