



410878S-2018



卫辉市祥河酒业有限公司企业标准

Q/WXJ 0001S-2018

配制酒

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

卫辉市祥河酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由卫辉市祥河酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永辉、孙海风。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、食用酒精、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、液体二氧化碳、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、DL-苹果酸、亮蓝、诱惑红、苋菜红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 伏特加、朗姆酒、白兰地、威士忌应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 及 GB 10343 的规定。

2.1.4 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 液体二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.17 食用香精（蓝莓味香精、柠檬香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 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	检测方法
性状	液态，均匀一致	随机将被测样品置于无色透明烧杯中，自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有本品应有色泽	
气滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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	检测方法
酒精度 (20℃), %vol	3~6	GB/T 15038
总糖 ^a (以葡萄糖计), g/L	≤ 300	
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	
*铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.2	
柠檬黄 ^c , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/L	≤ 0.05	
苋菜红 ^e , g/L	≤ 0.05	
亮蓝 ^f , g/L	≤ 0.025	
诱惑红 ^g , g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
展青霉素 ^h , μg/L	≤ 10.0	GB 5009.185

注1: a总糖实测值允许差为±10%; 注2: b甲醇、氰化物指标按100%酒精度计算; 注3: c仅适于原料中添加柠檬黄的产品; 注4: d仅适于原料中添加日落黄的产品; e仅适于原料中添加苋菜红的产品; f仅适于原料中添加亮蓝的产品; g仅适于原料中添加诱惑红的产品; 注5: h仅适于原料中添加浓缩苹果汁的产品; 注6: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762; 注7: 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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	
菌落总数, CFU/mL	≤	100		GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	≤	0.03		GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25

金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 处理。				

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 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

出厂检验项目为：感官、净含量、酒精度、甲醇、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、食用酒精、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、液体二氧化碳、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、DL-苹果酸、亮蓝、诱惑红、苋菜红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的配制酒。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》的有关规定，参照GB 2757《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。

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

卫辉市祥河酒业有限公司

QB