



410264S-2026



许昌巴荔酿酒有限公司企业标准

Q/XBN 0001S-2026

发酵酒配制酒

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

许昌巴荔酿酒有限公司 发布

前 言

本标准由许昌巴荔酿酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳帅格。

H N

Q B

发酵酒配制酒

1 范围

本标准规定了发酵酒配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以啤酒、水果发酵酒、米酒、葡萄酒中的一种为酒基，添加生活饮用水、浓缩果蔬汁、果葡糖浆，经调配混合、灌装、杀菌等工艺加工制成的发酵酒配制酒。

根据添加果蔬汁不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 啤酒应符合GB 4927的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 水果发酵酒、米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.6 葡萄酒应符合GB/T 15037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	取适量样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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
酒精度 ^a /(20℃) (%vol)	1.5-4	GB 5009.225
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol。

b 仅限于添加浓缩苹果、山楂汁的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, / 25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 10

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验包括：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以啤酒、水果发酵酒、米酒、葡萄酒中的一种为酒基，添加生活饮用水、浓缩果蔬汁、果葡糖浆，经调配混合、灌装、杀菌等工艺加工制成的发酵酒配制酒。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福鹿家酒业有限公司

H N

Q B