



411377S-2017



许昌县红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0019S-2017

配制酒

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

许昌县红威食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编写。
本标准由许昌县红威食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

配制酒

1 范围

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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，蒸馏酒（伏特加或白兰地、朗姆酒、威士忌）为酒基，加入浓缩果汁（枸杞汁、百香果汁、橙汁、蓝莓汁、水蜜桃汁、苹果汁、红葡萄汁、柠檬汁、椰子汁）、白砂糖或果葡糖浆、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、焦糖色、食用香精（枸杞香精、菠萝香精、甜橙香精、红葡萄香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、椰子香精、芒果香精、玫瑰香精、柠檬香精、葡萄香精），经调配、过滤、高温瞬时杀菌、无菌灌装、包装或灌装后高温杀菌包装等工艺制成的配制酒。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 朗姆酒应符合 DBS 45/004 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.148 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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		试验方法
性状	枸杞味配制酒	液体	从样品中取出 50ml, 倒

	水蜜桃味配制酒	液体	入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	蓝莓味配制酒	液体	
	柠檬味配制酒	液体	
	甜橙味配制酒	液体	
	荔枝味配制酒	液体	
	红葡萄味配制酒	液体	
	菠萝味配制酒	液体	
	玫瑰味配制酒	液体	
	椰子味配制酒	液体	
色泽	枸杞味配制酒	红棕色，色泽均匀一致	
	水蜜桃味配制酒	淡黄色，色泽均匀一致	
	蓝莓味配制酒	蓝紫色，色泽均匀一致	
	柠檬味配制酒	无色，色泽均匀一致	
	甜橙味配制酒	浅黄色，色泽均匀一致	
	荔枝味配制酒	无色，色泽均匀一致	
	红葡萄味配制酒	深红色，色泽均匀一致	
	菠萝味配制酒	浅黄色，色泽均匀一致	
	玫瑰味配制酒	玫红色，色泽均匀一致	
	椰子味配制酒	无色，色泽均匀一致	
气味	枸杞味配制酒	有枸杞的香气和酒香，无异味	
	水蜜桃味配制酒	有水蜜桃的香气和酒香，无异味	
	蓝莓味配制酒	有蓝莓的香气和酒香，无异味	
	柠檬味配制酒	有柠檬的香气和酒香，无异味	
	甜橙味配制酒	有甜橙的香气和酒香，无异味	
	荔枝味配制酒	有荔枝的香气和酒香，无异味	
	红葡萄味配制酒	有红葡萄的香气和酒香，无异味	
	菠萝味配制酒	有菠萝的香气和酒香，无异味	
	玫瑰味配制酒	有玫瑰的香气和酒香，无异味	
	椰子味配制酒	有椰子汁的香气和酒香，无异味	
滋味	枸杞味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	水蜜桃味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	蓝莓味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	柠檬味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	甜橙味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	荔枝味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	红葡萄味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	菠萝味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	玫瑰味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
	椰子味配制酒	诸香和谐，入口醇和，果香舒畅，酒体完整，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质		

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℃) ^a , % vol	2.0-10.0	GB/T 15038
总糖, g/L	≤ 300	GB/T 15038
总酸 (以一水柠檬酸计), mg/L	≤ 6.0	GB/T 15038
甲醇 b, g/L	≤ 0.6	GB 5009.48
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.48
展青霉素 C, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.10	GB/T 22255
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
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	GB 5009.28
柠檬黄 d, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 e, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 f, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 g, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 h, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.141
亮蓝 i, g/kg	≤ 0.0125	GB 5009.35
*铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
<p>a 以上酒精度±1 度为正常。</p> <p>b 按 100%酒精度折算。</p> <p>c 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁产品。</p> <p>d 指标适合于水蜜桃味配制酒、甜橙味配制酒、菠萝味配制酒, e 指标适合于水蜜桃味配制酒、甜橙味配制酒、菠萝味配制酒, f 指标适合于蓝莓味配制酒、红葡萄味配制酒、玫瑰味配制酒, g 指标适合于枸杞味配制酒, h 指标适合于红葡萄味配制酒、玫瑰味配制酒 i 仅适合于蓝莓味配制酒。</p> <p>注: 同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂, 防腐剂, 抗氧化剂)在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

2.4 微生物指标

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	102	104	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB/T 4789.25

金黄色葡萄球菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB/T 4789.25
-----------------	---	---	---	---	--------------

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

配制酒是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，蒸馏酒（伏特加或白兰地、朗姆酒、威士忌）为酒基，加入浓缩果汁（枸杞汁、百香果汁、橙汁、蓝莓汁、水蜜桃汁、苹果汁、红葡萄汁、柠檬汁、椰子汁）、白砂糖或果葡糖浆、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、葡萄皮红、焦糖色、食用香精（枸杞香精、菠萝香精、甜橙香精、红葡萄香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、椰子香精、芒果香精、柠檬香精、葡萄香精），经调配、过滤、高温瞬时杀菌、无菌灌装、包装或灌装后高温杀菌包装等工艺制成的配制酒。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照 GB 2757《蒸馏酒及其配制酒》的要求来制订本企业标准，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和技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

许昌县红威食品有限公司
2017年05月23日