



411546S-2017



河南省长春堂生物科技有限公司企业标准

Q/CCT 0002S-2017

---

# 红树莓配制酒

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

---

河南省长春堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省长春堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高才胜。

H N  
Q B

# 红树莓配制酒

## 1 范围

本标准规定了红树莓配制酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以60%vol白酒为基酒。添加以红树莓（覆盆子）为原料，经清洗、压榨、加酒曲发酵、过滤、加60%vol白酒勾兑、加水（经过滤、二级反渗透）调配、杀菌、灌装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1红树莓（覆盆子）应符合GB/T 27657的规定。

2.1.2生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3白酒应符合GB/T 10781.1或GB/T 20822的规定。

2.1.4酒曲应符合QB/T 4577或QB/T 4259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 | 指标                       | 检验方法                                                       |
|----|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| 性状 | 液体，均匀一致                  | 从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 淡红色                      |                                                            |
| 气味 | 具有本品特有气味，无异味             |                                                            |
| 滋味 | 具有本品特有滋味，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                                | 检验方法       |
|---------------|------------------------------------|------------|
| 酒精度（20℃），%vol | 12±1，16±1，20±1，28±1，35±1，42±1，52±1 | GB/T 15038 |

|                                           |   |        |              |
|-------------------------------------------|---|--------|--------------|
|                                           |   | ， 60±1 |              |
| 总糖（以葡萄糖计）， g/L                            | ≤ | 300    | GB/T 15038   |
| 滴定酸（以乙酸计）， g/L                            | ≤ | 6.0    | GB/T 15038   |
| 铅（以Pb计）， mg/L                             | ≤ | 0.2    | GB/T 5009.48 |
| 甲醇 <sup>a</sup> ， g/L                     | ≤ | 0.6    | GB/T 5009.48 |
| *氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）， mg/L           | ≤ | 7.0    | GB/T 5009.48 |
| 注：a类指标甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；*氰化物严于食品安全国家标准。 |   |        |              |

2.4微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。本表的指标仅针对酒精度≤20%vol的产品。

表3 微生物指标

| 项目                                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                 | 检验方法             |
|-----------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|-----------------|------------------|
|                                         | n                     | c  | m               | M               |                  |
| 菌落总数（CFU/ mL）                           | 5                     | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | 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 ）                             | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15       |
| 酵母（CFU/mL）                              | ≤                     | 20 |                 |                 | GB 4789.15       |
| 沙门氏菌（/25 mL）                            | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/mL）                         | 5                     | 1  | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法   |
| 注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 |                       |    |                 |                 |                  |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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。

## 编制说明

红树莓配制酒是本标准适用于以60%vol白酒为基酒。添加以红树莓（覆盆子）为原料，经清洗、压榨、加酒曲发酵、过滤、加60%vol白酒勾兑、加水（经过滤、二级反渗透）调配、杀菌、灌装而成。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/T 27588《露酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了红树莓配制酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中氰化物指标严于国标GB 2757。

河南省长春堂生物科技有限公司

2017年06月06日