



416700S-2020



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0010S-2020

预调酒（配制酒）

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

漯河市体宝饮品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄惠敏、李天彬、张舒。

H N

Q B

预调酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了预调酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蒸馏酒【白酒、白兰地、威士忌、俄得克（伏特加）、朗姆酒中的一种或几种】为酒基，加入生活饮用水，加入食用酒精、发酵酒（葡萄酒、石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、猕猴桃酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、火龙果酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒、桑葚酒、西番莲酒中的一种或几种）、加入浓缩果汁【浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩番石榴汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩金桔汁、浓缩沙棘汁、浓缩提子汁、浓缩香蕉汁、浓缩杏汁、浓缩苹果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甜瓜汁、浓缩青瓜汁、浓缩刺梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃（奇异果）汁、浓缩杨桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩覆盆子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩桔子汁、浓缩青桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠汁、浓缩李子汁、浓缩桂圆（龙眼）汁、浓缩红枣汁、浓缩杨梅汁、浓缩山竹汁、浓缩无花果汁、浓缩火龙果汁、浓缩樱桃汁、浓缩红毛丹汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩黑莓汁、浓缩榴莲汁、浓缩椰子汁、浓缩芭乐汁、浓缩人参果汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、浓缩菠萝蜜汁、浓缩番荔枝汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁中的一种或几种】、重瓣红玫瑰提取液（以重瓣红玫瑰玫瑰为原料，经预处理、水提取）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、果胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、水果味香精、花卉味香精、茶味香精、酒味香精中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的预调酒（配制酒）。

根据产品工艺及所用原辅料不同，产品分类为：充汽预调酒（配制酒）（水果味充汽预调酒、茶味充汽预调酒、玫瑰花味充汽预调酒、水果茶味充汽预调酒）、不充汽预调酒（配制酒）（水果味不充汽预调酒、茶味不充汽预调酒、玫瑰花味不充汽预调酒、水果茶味不充汽预调酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.3 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 俄得克（伏特加）应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、猕猴桃酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、火龙果酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒、桑葚酒、西番莲酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 浓缩果汁【浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩番石榴汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩金桔汁、浓缩沙棘汁、浓缩提子汁、浓缩香蕉汁、浓缩杏汁、浓缩苹果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甜瓜汁、浓缩青瓜汁、浓缩刺梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃（奇异果）汁、浓缩杨桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩覆盆子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩桔子汁、浓缩青桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠汁、浓缩李子汁、浓缩桂圆（龙眼）汁、浓缩红枣汁、浓缩杨梅汁、浓缩山竹汁、浓缩无花果汁、浓缩火龙果汁、浓缩樱桃汁、浓缩红毛丹汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩黑莓汁、浓缩榴莲汁、浓缩椰子汁、浓缩芭乐汁、浓缩人参果汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、浓缩菠萝蜜汁、浓缩番荔枝汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.12 茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.39 水果味香精、花卉味香精、茶味香精、酒味香精应符合 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	检验方法
性状	液体	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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	0.5~17.0	GB 5009.225
^a 甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^a 氰化物（以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加浓缩山楂汁、苹果醋、	GB 5009.185

		山楂醋、苹果酒、山楂酒、浓缩苹果汁的 产品)	
b 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
b 甜味剂	三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg ≤	0.25	GB 22255
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
	糖精钠（以糖精计），g/kg ≤	0.15	GB 5009.28
b 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.141 或SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35

注 1：a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

注 2：b 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。

注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
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，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25

注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合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：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒【白酒、白兰地、威士忌、俄得克（伏特加）、朗姆酒中的一种或几种】为酒基，加入生活饮用水，加入食用酒精、发酵酒（葡萄酒、石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、猕猴桃酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、火龙果酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒、桑葚酒、西番莲酒中的一种或几种）、加入浓缩果汁【浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩番石榴汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩金桔汁、浓缩沙棘汁、浓缩提子汁、浓缩香蕉汁、浓缩杏汁、浓缩苹果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甜瓜汁、浓缩青瓜汁、浓缩刺梨汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃（奇异果）汁、浓缩杨桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩覆盆子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩桔子汁、浓缩青桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠汁、浓缩李子汁、浓缩桂圆（龙眼）汁、浓缩红枣汁、浓缩杨梅汁、浓缩山竹汁、浓缩无花果汁、浓缩火龙果汁、浓缩樱桃汁、浓缩红毛丹汁、浓缩枸杞汁、浓缩枇杷汁、浓缩黑莓汁、浓缩榴莲汁、浓缩椰子汁、浓缩芭乐汁、浓缩人参果汁、浓缩牛油果汁、浓缩莲雾汁、浓缩菠萝蜜汁、浓缩番荔枝汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁中的一种或几种】、重瓣红玫瑰提取液（以重瓣红玫瑰玫瑰为原料，经预处理、水提取）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、苹果醋、葡萄醋、山楂醋、柿子醋、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、果胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、水果味香精、花卉味香精、茶味香精、酒味香精中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的预调酒（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，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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C（抗坏血酸）作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。