



417109S-2020



漯河奥园酒业有限公司企业标准

Q/LAJ 0001S-2020

配制酒

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

漯河奥园酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由漯河奥园酒业有限公司提出并起草。

本标准制定人：孔令旦。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、炼乳、奶油、稀奶油、速溶咖啡、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、椰子浓缩汁、百香果浓缩汁、番茄浓缩汁、菠萝浓缩汁、甜橙浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、树莓浓缩汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、蜂蜜、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（奶油香精、乳味香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经混合、调配、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料不同可分为：风味威士忌、风味伏特加、风味白兰地、果味配制酒、乳味配制酒、奶油味配制酒、咖啡味配制酒。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 伏特加、威士忌、白兰地应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.8 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 浓缩果蔬汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、椰子浓缩汁、百香果浓缩汁、番茄浓缩汁、菠萝浓缩汁、甜橙浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃

浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、树莓浓缩汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.27 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。

2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.29 食用香精(奶油香精、乳味香精、果味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.30 果绿应符合 GB 26687 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	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在明亮处观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，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、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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 °/(%vol)	10-24	GB 5009.225
	25±1、26±1、27±1、28±1、29±1、	

		30±1、31±1、32±1、33±1、34±1、 35±1、36±1、37±1、38±1、39±1、 40±1、41±1、42±1、43±1、44±1、 45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、 50±1、51±1、52±1、53±1、54±1、 55±1、56±1、57±1、58±1、59±1、 60±1	
甲醇 ^b / (g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/L)	≤	6.0	GB 5009.36
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
诱惑红 ^c / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^c / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^c / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c / (g/kg)	≤	0.025	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.4	GB 5009.28
山梨酸及其钠盐 ^c (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.4	GB 5009.28
<p>^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；</p> <p>^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</p> <p>^c 适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>*氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。</p>			

2.4 微生物限量

酒精度24%vol以下产品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
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

°样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、净含量及允许短缺量；酒精度 24%vol 以下产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、炼乳、奶油、稀奶油、速溶咖啡、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、椰子浓缩汁、百香果浓缩汁、番茄浓缩汁、菠萝浓缩汁、甜橙浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、树莓浓缩汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、蜂蜜、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（奶油香精、乳味香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经混合、调配、包装加工而成的配制酒。

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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

漯河奥园酒业有限公司

QB