



412428S-2021



南阳明姑食品饮料有限公司企业标准

Q/NMY 0001S-2021

配制酒

2021-10-10 发布

2021-10-10 实施

南阳明姑食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由南阳明姑食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕彦融。

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。

本标准适用于以食用酒精、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒中的一种或几种为酒基，添加生活饮用水（过滤、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（黑加仑汁、柠檬汁、蓝莓汁、橙汁、西番莲汁、芒果汁、桃汁、葡萄汁、苹果汁、草莓汁、西柚汁、青提汁、荔枝汁、百香果汁、菠萝汁、雪梨汁、樱桃汁中的一种或几种）、果葡糖浆、三氯蔗糖、白砂糖、食用盐、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、苋菜红中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精【蓝莓味香精、柠檬香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、青苹果味香精、草莓味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种】中的几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口加工而成的配制酒。

产品按原辅料的不同可分为不同口味的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 伏特加应符合 GB/T 11858 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 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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，均匀一致	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	要求	检验方法
酒精度 ^b ，%vol	2±1、4.0±1、6.0±1、8.0±1、10.0±1、12.0±1、14.0±1、16.0±1、18.0±1、20.0±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 200	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	
甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测； b 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； c 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品； 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。			

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 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，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	
注：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用酒精、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒中的一种或几种为酒基，添加生活饮用水（过滤、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（黑加仑汁、柠檬汁、蓝莓汁、橙汁、西番莲汁、芒果汁、桃汁、葡萄汁、苹果汁、草莓汁、西柚汁、青提汁、荔枝汁、百香果汁、菠萝汁、雪梨汁、樱桃汁中的一种或几种）、果葡糖浆、三氯蔗糖、白砂糖、食用盐、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、苋菜红中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精【蓝莓味香精、柠檬香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、青苹果味香精、草莓味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种】中的几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口加工而成的配制酒。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》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳明姑食品饮料有限公司