



412587S-2021



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0005S-2021

# 青梅酒

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

河南省宛丘酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省宛丘酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：经文杰。

H N

Q B

# 青梅酒

## 1 范围

本标准规定了青梅酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒（40%vol-69%vol）或食用酒精为酒基，添加纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、青梅浸泡提取液【青梅经白酒（40%vol-69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或浓缩青梅汁，添加或不添加蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、食用色素（焦糖色）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、青梅味香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的青梅酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 青梅应清洁、卫生，无污染、腐败、虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 浓缩青梅汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 食用色素（焦糖色）应符合 GB 1886.64 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.20 青梅味香精应符合 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，均匀一致	取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50mL 倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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 (20℃), %vol	4±1、6±1、8±1、10±1、12±1、14±1、16±1、18±1、20±1、22±1、24±1、26±1、28±1、30±1、32±1、34±1、36±1、38±1	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
*氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 7.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.35	GB/T 5009.140
注：*氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定； 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 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

酒精度 $\leq 24\%$ vol 的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 <sup>a</sup> 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
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
<sup>a</sup> 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 GB14881 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、甲醇、菌落总数（仅限酒精度 $\leq 24\%$ vol 的产品）、大肠菌群（仅限酒精度 $\leq 24\%$ vol 的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白酒（40%vol-69%vol）或食用酒精为酒基，添加纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、青梅浸泡提取液【青梅经白酒（40%vol-69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或浓缩青梅汁，添加或不添加蜂蜜、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、食用色素（焦糖色）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、青梅味香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的青梅酒。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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南省宛丘酒业有限公司