



412588S-2021



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0006S-2021

---

# 茶果酒

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

# 茶果酒

## 1 范围

本标准规定了茶果酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒（40%vol~69%vol）为酒基，添加或不添加食用酒精，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）、茶叶浸泡提取液【绿茶（信阳毛尖、黄山毛峰、都匀毛尖、碧螺春、龙井、雀舌）、乌龙茶（大红袍、铁观音、武夷岩茶、凤凰单枞）、红茶（祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、信阳红茶）、白茶（白豪银针、白牡丹、贡眉）、黄茶（蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶）、黑茶[普洱（生）、普洱（熟）、六堡茶]、金骏眉茶中的一种或几种）经白酒（40%vol~69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】、水果浸泡提取液【水果（柠檬、西柚、青梅、杨梅、山楂、石榴、苹果、桃、荔枝、蓝莓、沙棘、菠萝、西瓜、橘子、桑椹、覆盆子、葡萄、橙子、李子、樱桃、杏、大枣、橄榄、龙眼、椰子、草莓、菠萝蜜、榴莲、香蕉、枇杷、猕猴桃中的一种或几种）经白酒（40%vol~69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或其浓缩果汁，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、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝中的一种或几种）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精（茶叶味、柠檬味、西柚味、青梅味、杨梅味、山楂味、石榴味、苹果味、桃味、荔枝味、蓝莓味、沙棘味、菠萝味、西瓜味、橘子味、桑椹味、覆盆子味、葡萄味、橙子味、李子味、樱桃味、杏味、枣味、橄榄味、龙眼味、椰子味、草莓味、菠萝蜜味、榴莲味、香蕉味、枇杷味、猕猴桃味）中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的茶果酒。

根据添加辅料不同产品可分为不同口味。

## 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 绿茶应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。

2.1.4 大红袍应符合 GB/T 30357.1 和 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.5 铁观音应符合 GB/T 30357.2 和 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.6 武夷岩茶应符合 GB/T 18745 和 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.7 凤凰单枞应符合 DB44/T 820 和 GB/T 30357.1 的规定。

- 2.1.8 祁门工夫红茶应符合 GH/T 1178 的规定。
- 2.1.9 小种红茶应符合 GB/T 13738.3 的规定。
- 2.1.10 红碎茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.11 信阳红茶应符合 GH/T 1248 的规定。
- 2.1.12 白茶（白豪银针、白牡丹、贡眉）应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.13 黄茶（蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶）应符合 GB/T 21726 的规定。
- 2.1.14 普洱（生）、普洱（熟）应符合 GB/T 22111 的规定。
- 2.1.15 六堡茶应符合 GB/T 32719.4 的规定。
- 2.1.16 金骏眉茶应符合 GH/T 1118 的规定。
- 2.1.17 水果（柠檬、西柚、青梅、杨梅、山楂、石榴、苹果、桃、荔枝、蓝莓、沙棘、菠萝、西瓜、橘子、桑椹、覆盆子、葡萄、橙子、李子、樱桃、杏、大枣、橄榄、龙眼、椰子、草莓、菠萝蜜、榴莲、香蕉、枇杷、猕猴桃）应清洁、卫生，无污染、腐败、虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 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                          | 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、42±1、52±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           |
| 诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg          | ≤ 0.05                                                                                   | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 苋菜红 <sup>a</sup> （以苋菜红计），g/kg          | ≤ 0.05                                                                                   |                         |
| 日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg          | ≤ 0.1                                                                                    |                         |
| 亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg            | ≤ 0.025                                                                                  |                         |
| 胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg          | ≤ 0.05                                                                                   |                         |

|                                                                                                                                                                                                                   |   |     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg                                                                                                                                                                                    | ≤ | 0.1 |             |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg                                                                                                                                                                                         | ≤ | 20  | GB 5009.185 |
| <p>注：*氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定；</p> <p>甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；</p> <p>a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>b 仅限于以苹果、山楂、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁为原料制成的产品检验；</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> |   |     |             |

## 2.4 微生物限量

酒精度≤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 <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 |
| 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 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、甲醇、菌落总数（仅限酒精度≤24%vol 的产品）、大肠菌群（仅限酒精度≤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）为酒基，添加或不添加食用酒精，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）、茶叶浸泡提取液【绿茶（信阳毛尖、黄山毛峰、都匀毛尖、碧螺春、龙井、雀舌）、乌龙茶（大红袍、铁观音、武夷岩茶、凤凰单枞）、红茶（祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、信阳红茶）、白茶（白豪银针、白牡丹、贡眉）、黄茶（蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶）、黑茶[普洱（生）、普洱（熟）、六堡茶]、金骏眉茶中的一种或几种）经白酒（40%vol~69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】、水果浸泡提取液【水果（柠檬、西柚、青梅、杨梅、山楂、石榴、苹果、桃、荔枝、蓝莓、沙棘、菠萝、西瓜、橘子、桑椹、覆盆子、葡萄、橙子、李子、樱桃、杏、大枣、橄榄、龙眼、椰子、草莓、菠萝蜜、榴莲、香蕉、枇杷、猕猴桃中的一种或几种）经白酒（40%vol~69%vol）或食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或其浓缩果汁，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、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝中的一种或几种）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精（茶叶味、柠檬味、西柚味、青梅味、杨梅味、山楂味、石榴味、苹果味、桃味、荔枝味、蓝莓味、沙棘味、菠萝味、西瓜味、橘子味、桑椹味、覆盆子味、葡萄味、橙子味、李子味、樱桃味、杏味、枣味、橄榄味、龙眼味、椰子味、草莓味、菠萝蜜味、榴莲味、香蕉味、枇杷味、猕猴桃味）中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的茶果酒。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