



412654 S-2021



河南劲冠酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2021

预调鸡尾酒

2021-11-07 发布

2021-11-07 实施

河南劲冠酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南劲冠酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李经纶。

H N
Q B

预调鸡尾酒

1 范围

本标准规定了预调鸡尾酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以伏特加为基酒，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁中的一种或几种），加入生活饮用水、白砂糖、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（蓝莓味香精、青柠味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的预调鸡尾酒。

根据所加原料不同可分为以下几类：预调鸡尾酒（蓝莓味）、预调鸡尾酒（青柠味）、预调鸡尾酒（水蜜桃）、预调鸡尾酒（草莓味）、预调鸡尾酒（橙味）、预调鸡尾酒（葡萄味）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁）符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 伏特加应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.5 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 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	取样品 200ml 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有相应的酒香，诸香和谐	

滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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 ^a （20℃），%vol	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
二氧化碳气容量 ^b （20℃），倍 ≥	1.0	GB/T 10792
总酸（以一水柠檬酸计），g/L ≤	10	GB 12456
总糖（以葡萄糖计），g/L ≤	200.0	GB/T 15038
甲醇 ^c ，g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
诱惑红 ^d ，g/kg ≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 ^d ，g/kg ≤	0.05	
日落黄 ^d ，g/kg ≤	0.1	
亮蓝 ^d ，g/kg ≤	0.025	
胭脂红 ^d ，g/kg ≤	0.05	
柠檬黄 ^d ，g/kg ≤	0.1	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； b 仅适用于添加了二氧化碳的产品； c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（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

GB 4789.25-2021

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789. 25
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总糖、二氧化碳(仅限添加了二氧化碳的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

预调鸡尾酒是以伏特加为基酒，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁中的一种或几种），加入生活饮用水、白砂糖、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（蓝莓味香精、青柠味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的预调鸡尾酒。

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 蒸馏酒及配制酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南劲冠酒业有限公司