



410820S-2021



河南法龙图庄园酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0003S-2021

配制酒

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

河南法龙图庄园酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南法龙图庄园酒业有限公司提出。

本标准由济源市动物卫生监督所和河南法龙图庄园酒业有限公司共同起草。

本标准起草人：李胜利、安潇潇。

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。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁中的一种或几种），加入水，加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加食品添加剂[碳酸氢钠、糖精钠、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、维生素C、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、红米红、甘油、焦亚硫酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、芒果味香精、桑葚味香精、石榴味香精、椰子味香精、苹果味香精、山楂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、包装而制成的配制酒。

产品按原料的不同可分为：蓝莓配制酒、柠檬配制酒、水蜜桃配制酒、草莓配制酒、橙味配制酒、樱桃配制酒、葡萄配制酒、芒果配制酒、桑葚配制酒、石榴配制酒、椰子配制酒、苹果配制酒、山楂配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁）符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 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
色 泽	具有该品种固有的色泽	取 50mL样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀液体，允许有少量果汁沉淀物，无悬浮物	
气、滋味	具有产品品种应有的气味和滋味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 ^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
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 200.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	

二氧化碳 ^b (20℃), MPa	≤	0.3	
*甲醇 ^c , g/L	≤	0.5	GB 5009.266
*氰化物 ^e (以HCN计), mg/L	≤	6.0	GB 5009.36
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
糖精钠(以糖精计), g/kg	≤	0.15	
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.141或 SN/T 1743
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1	
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
二氧化硫残留量, g/L	≤	0.25	GB 5009.34
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定;</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;</p> <p>b仅适用于添加了二氧化碳的产品;</p> <p>c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算;</p> <p>d 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品;</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>			

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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881和GB 8951的规定。

2.7 其他要求

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。

QB

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁中的一种或几种），加入水，加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加食品添加剂[碳酸氢钠、糖精钠、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、维生素C、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、红米红、甘油、焦亚硫酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、芒果味香精、桑葚味香精、石榴味香精、椰子味香精、苹果味香精、山楂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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。

河南法龙图庄园酒业有限公司

QB