



410821S-2021



河南乐神庄园葡萄酒有限公司企业标准

Q/HLP 0001S-2021

配制酒

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

河南乐神庄园葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由河南乐神庄园葡萄酒有限公司提出。

本标准由济源市动物卫生监督所和河南乐神庄园葡萄酒有限公司共同起草。

本标准起草人：李胜利、王巍。

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为酒基，添加果汁（葡萄汁、桑椹汁、石榴汁、蓝莓汁、草莓汁中的一种）、生活饮用水（经反渗透处理）、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾，加入或不加入果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、苋菜红、食品用香精（葡萄味香精、桑椹味香精、石榴味香精、蓝莓味香精、草莓味香精中的一种或几种），经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的配制酒。

根据原料的不同分为葡萄配制酒、桑椹配制酒、石榴配制酒、蓝莓配制酒、草莓配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 果汁（葡萄汁、桑椹汁、石榴汁、蓝莓汁、草莓汁）应符合 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 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。

2.2 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	澄清透明液体，无明显悬浮物	
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	
*甲醇 ^b , g/L	≤	0.5	GB 5009.266
*氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	6.0	GB 5009.36
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<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 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</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、酒精度、总糖、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精为酒基，添加果汁(葡萄汁、桑椹汁、石榴汁、蓝莓汁、草莓汁中的一种)、生活饮用水(经反渗透处理)、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾，加入或不加入果葡糖浆、三氯蔗糖、木糖醇、苋菜红、食品用香精(葡萄味香精、桑椹味香精、石榴味香精、蓝莓味香精、草莓味香精中的一种或几种)，经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的配制酒。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》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。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南乐神庄园葡萄酒有限公司

H N

Q B