



410639S-2021



河南左岸酒庄有限公司企业标准

Q/HZJ 0008S-2021

花卉水果配制酒

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

河南左岸酒庄有限公司 发布

前 言

本标准由河南左岸酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚丽。

H N
Q B

花卉水果配制酒

1 范围

本标准规定了花卉水果配制酒的分类、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，加入食用花卉（杭菊花、贡菊、金银花、茉莉花、代代花、重瓣红玫瑰中的一种或几种）（经浸泡、过滤）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精、卡曼橘香精、青梅香精、桑葚香精、杨梅香精、百香果香精、芒果香精、猕猴桃香精、山楂香精、车厘子香精、石榴香精中的一种或几种）、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、喷淋降温、装箱而成的花卉水果配制酒。

根据原料不同，可分以下类别：单一型花卉配制酒、单一型水果配制酒、混合型花卉水果配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁、浓缩石榴汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 食用香精（葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精、卡曼橘香精、青梅香精、桑葚香精、杨梅香精、百香果香精、芒果香精、猕猴桃香精、山楂香精、车厘子香精、石榴香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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, %vol	3±1, 4±1, 5±1, 6±1, 8±1, 9±1, 12±1, 16±1, 18±1, 28±1, 32±1, 38±1, 42±1, 46±1, 52±1	GB 5009.225
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亮蓝 ^c , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^c , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^c , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
注：1、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 3、b 仅限于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。 4、c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 5、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，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 6、酒精度标签标识值与实测值偏差不超过±1.0%vol。		

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 平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
2：微生物限量仅适用于酒精度≤24%vol 的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于酒精度≤24%vol 的产品）、大肠菌群（适用于酒精度≤24%vol 的产品），其中微生物指标不得复检。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

花卉水果配制酒是以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入食用花卉（杭菊花、贡菊、金银花、茉莉花、代代花、重瓣红玫瑰中的一种或几种）（经浸泡、过滤）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精、卡曼橘香精、青梅香精、桑葚香精、杨梅香精、百香果香精、芒果香精、猕猴桃香精、山楂香精、车厘子香精、石榴香精中的一种或几种）、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、喷淋降温、装箱而成的花卉水果配制酒。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，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。

河南左岸酒庄有限公司