



410974S-2021



三门峡金星啤酒有限公司企业标准

Q/SJP 0001S-2021

---

# 配制酒

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

---

三门峡金星啤酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由三门峡金星啤酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振峰。

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。

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入白砂糖、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入茶叶茶氨酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、食用香精（杂果味香精、果味香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合、调配、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料不同可分为：风味威士忌、风味伏特加、风味白兰地、果味配制酒。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 伏特加、威士忌、白兰地应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 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	均匀透明液体 <sup>a</sup>	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在自然光下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

注：a 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 <sup>a</sup> / (%vol)	1.0-24.0	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
*氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 6.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
诱惑红 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97

三氯蔗糖 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤	0.35	GB/T 5009.140

<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；

<sup>b</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

<sup>c</sup> 适用于使用该食品添加剂的产品；

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。

\*氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。

## 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 <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
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的规定执行。

## 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入白砂糖、果葡糖浆、食用盐、浓缩果汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入茶叶茶氨酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、食用香精（杂果味香精、果味香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合、调配、包装加工而成的配制酒。

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》的规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

三门峡金星啤酒有限公司

QB