



411543S-2021



金星集团安阳啤酒有限公司企业标准

Q/JAP 0001S-2021

配制酒

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

金星集团安阳啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由金星集团安阳啤酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔降华、黄华龙。

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、白兰地、伏特加、威士忌中的一种或两种为酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、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，添加或不添加茶叶茶氨酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、低聚果糖、食用盐、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、食品用香精（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，经混合、调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料配方不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用酒精应符合 GB 31640 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 茶叶茶氨酸应符合原国家卫计委关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告(2014 年 第 15 号)的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 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 ^a	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，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（20℃）%，vol	1.0-20.0	GB 5009.225
甲醇，g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg ≤	0.35	GB/T 5009.140

诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
注：甲醇、氰化物按100%酒精度折算。 *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a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。			

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
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/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用酒精、白兰地、伏特加、威士忌中的一种或两种为酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、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，添加或不添加茶叶茶氨酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、低聚果糖、食用盐、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化碳、食品用香精（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，经混合、调配、过滤、灌装、杀菌、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》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

金星集团安阳啤酒有限公司