



411546S-2021



卫辉市祥河酒业有限公司企业标准

Q/WXJ 0001S-2021

---

# 配制酒

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

---

卫辉市祥河酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由卫辉市祥河酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永辉、孙海风。

本标准自实施日起替代 Q/WXJ 0001S-2018（备案号：410878S-2018）。

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。

本标准适用于以俄得克（伏特加）、威士忌、朗姆酒、白兰地、食用酒精、白酒中的一种或几种为酒基，加入或不加入生活饮用水，加入浓缩果汁（柠檬、蓝莓、橙、西番莲、芒果、蜜桃、葡萄、苹果、草莓、树莓、蔓越莓、柚子、百香果、杨梅、樱桃、火龙果、枸杞、枇杷、桑葚、黑加仑、菠萝、西瓜、青梅、沙棘、杏、青柠、山楂中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、桂花、重瓣红玫瑰中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、水果味香精、茶味香精、花卉味香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、苋菜红、果绿（柠檬黄、亮蓝）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠中的一种或几种，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据产品工艺及所用原辅料不同，产品分类为：水果风味预调酒、茶风味预调酒、桂花风味预调酒、玫瑰花风味预调酒、复合风味预调酒、复合风味配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 俄得克（伏特加）应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.15柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.22水果味香精、茶味香精、花卉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30果绿（柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33糖精钠应符合 GB 1886.18 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   | 液态                       | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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                |                                                          |
| 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，允许有少量原料物质沉淀和上浮 |                                                          |

## 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                                                                                               |                                      | 2~25   | GB 5009. 225               |
| <sup>a</sup> 甲醇, g/L ≤                                                                                       |                                      | 0. 6   | GB 5009. 266               |
| <sup>a</sup> 氰化物（以HCN计）， mg/L ≤                                                                              |                                      | 8. 0   | GB 5009. 36                |
| *铅（以Pb计）， mg/kg ≤                                                                                            |                                      | 0. 15  | GB 5009. 12                |
| <sup>b</sup> 防腐剂                                                                                             | 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg ≤                  | 0. 4   | GB 5009. 28                |
|                                                                                                              | 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg ≤                  | 0. 4   | GB 5009. 28                |
| <sup>b</sup> 甜味剂                                                                                             | 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg ≤                  | 0. 25  | GB 22255                   |
|                                                                                                              | 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）<br>（以环己基氨基磺酸计）， g/kg ≤ | 0. 65  | GB 5009. 97                |
|                                                                                                              | 糖精钠（以糖精计）， g/kg ≤                    | 0. 15  | GB 5009. 28                |
| <sup>b</sup> 着色剂                                                                                             | 柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg ≤                   | 0. 1   | GB 5009. 35                |
|                                                                                                              | 日落黄（以日落黄计）， g/kg ≤                   | 0. 1   | GB 5009. 35                |
|                                                                                                              | 亮蓝（以亮蓝计）， g/kg ≤                     | 0. 025 | GB 5009. 35                |
|                                                                                                              | 诱惑红（以诱惑红计）， g/kg ≤                   | 0. 05  | GB 5009. 141<br>或SN/T 1743 |
|                                                                                                              | 苋菜红（以苋菜红计）， g/kg ≤                   | 0. 05  | GB 5009. 35                |
| <sup>c</sup> 展青霉素， μ g/kg ≤                                                                                  |                                      | 20     | GB 5009. 185               |
| 注 1：a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。                                                                                  |                                      |        |                            |
| 注 2：b 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；c 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品； |                                      |        |                            |
| 注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。                                                                              |                                      |        |                            |

## 2.4 微生物限量

酒精度≤24%vol 的产品, 其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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于酒精度 $\leq 24\%vol$ 的产品）和大肠菌群（仅限于酒精度 $\leq 24\%vol$ 的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以俄得克（伏特加）、威士忌、朗姆酒、白兰地、食用酒精、白酒中的一种或几种为酒基，加入或不加入生活饮用水，加入浓缩果汁（柠檬、蓝莓、橙、西番莲、芒果、蜜桃、葡萄、苹果、草莓、树莓、蔓越莓、柚子、百香果、杨梅、樱桃、火龙果、枸杞、枇杷、桑葚、黑加仑、菠萝、西瓜、青梅、沙棘、杏、青柠、山楂中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、桂花、重瓣红玫瑰中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、水果味香精、茶味香精、花卉味香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、苋菜红、果绿（柠檬黄、亮蓝）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠中的一种或几种，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、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》制定本企业标准，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(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠作为食品添加剂（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。

卫辉市祥河酒业有限公司