



411618S-2021



周口华夏葡萄酒有限公司企业标准

Q/ZHP 0001S-2021

配制酒

2021-07-17 发布

2021-07-17 实施

周口华夏葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由周口华夏葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：张春风。

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。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁、杨梅汁中的一种或几种），加入水，加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加食品添加剂[碳酸氢钠、糖精钠、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、维生素C、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、红米红、甘油、焦亚硫酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、芒果味香精、桑葚味香精、石榴味香精、椰子味香精、苹果味香精、山楂味香精、杨梅味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

产品按原料的不同可分为：蓝莓配制酒、柠檬配制酒、水蜜桃配制酒、草莓配制酒、橙味配制酒、樱桃配制酒、葡萄配制酒、芒果配制酒、桑葚配制酒、石榴配制酒、椰子配制酒、苹果配制酒、山楂配制酒、杨梅配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁、杨梅汁）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 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1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	均匀液体，允许有少量果汁沉淀物，无悬浮物	
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 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
二氧化碳 ^c (20℃), MPa	≤ 0.3	GB/T 15038
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

山梨酸钾 [°] (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 [°] (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
糖精钠 [°] (以糖精计), g/kg	≤	0.15	
三氯蔗糖 [°] , g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红 [°] (以诱惑红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.141或SN/T 1743
苋菜红 [°] (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 [°] (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	
亮蓝 [°] (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	
胭脂红 [°] (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	
柠檬黄 [°] (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
二氧化硫残留量 [°] , g/L	≤	0.25	GB 5009.34
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算； c 仅适用于添加了二氧化碳的产品； d 仅限于以苹果汁、山楂汁为原料制成的产品； e 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验； 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
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、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总糖、二氧化碳（仅限添加了二氧化碳的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、葡萄汁、芒果汁、桑葚汁、石榴汁、椰子汁、苹果汁、山楂汁、杨梅汁中的一种或几种），加入水，加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加食品添加剂[碳酸氢钠、糖精钠、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、维生素 C、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、红米红、甘油、焦亚硫酸钾、食品用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、芒果味香精、桑葚味香精、石榴味香精、椰子味香精、苹果味香精、山楂味香精、杨梅味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

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。

周口华夏葡萄酒有限公司