



411844S-2021



河南省爵斗酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2021

配制酒

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南省爵斗酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省爵斗酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔国帅、刘俊娜。

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、朗姆酒、龙舌兰酒、金酒中的一种或两种为酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、赤藓糖醇、白砂糖、果葡糖浆、结晶果糖、葡萄糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、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、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加 DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、低聚果糖、聚葡萄糖、维生素 C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、二氧化碳，食品用香精（混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精（瓜拉纳提取物）、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精中的一种或几种）中的一种或几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料配方不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

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

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 食品用香精（混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精（瓜拉纳提取物）、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味

香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 伏特加、威士忌、白兰地、龙舌兰酒、金酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、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、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.26 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.30 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.32 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.33 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

3.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 3.1.35 朗姆酒应符合 QB/T 5333 的规定。
- 3.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	从样品中取出适量样品，置于洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的颜色	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限添加山梨酸钾的产品 ≤	0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^c （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T

		1743
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤	0.35
注 1：a 适用于添加该食品添加剂的产品。 注 2：b 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。 注 3：c 适用于添加该食品添加剂的产品。 注 4：同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。 注 5：甲醇、氰化物按 100% 酒精度折算。		

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 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； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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、甲醇、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、龙舌兰酒、金酒中的一种或两种为酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、赤藓糖醇、白砂糖、果葡糖浆、结晶果糖、葡萄糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、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、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加 DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、低聚果糖、聚葡萄糖、维生素 C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、二氧化碳，食品用香精（混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精（瓜拉纳提取物）、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精中的一种或几种）中的一种或几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。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，制订本企业标准，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 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。

河南省爵斗酒业有限公司