



412961S-2022



濮阳县法莱斯酒厂企业标准

Q/PFJ 0006S-2022

配制酒

2022-10-24 发布

2022-10-24 实施

濮阳县法莱斯酒厂 发布

前 言

本标准由濮阳县法莱斯酒厂提出并起草。

本标准起草人：樊殿科。

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。

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒、食用酒精中的一种或多种为主要原料，添加饮用水、食用盐、透明质酸钠中一种或多种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、乳酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、焦糖色（加氨生产）、维生素 C、甜蜜素、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、食品用香精（草莓味香精、柠檬味香精、黄瓜味香精、百香果味香精、苹果味香精、芒果味香精、紫罗兰味香精、玫瑰味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蔓越莓味香精、石榴味香精、青瓜味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、梨味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中一种或多种为辅料，经调配、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装加工制成的配制酒。

根据添加的原辅料不同将产品分为：花香味配制酒、水果味配制酒、复合风味配制酒。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 焦糖色（加氨生产、亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.13 透明质酸钠应符合《关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告》（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.14 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（草莓味香精、柠檬味香精、黄瓜味香精、百香果味香精、苹果味香精、

芒果味香精、紫罗兰味香精、玫瑰味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蔓越莓味香精、石榴味香精、青瓜味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、梨味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 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	均匀液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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、滋味，醇厚爽口，酒味纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质，久置允许有少量原料沉淀	

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	2.0~20	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/100mL	≤ 0.5	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 7.0	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266

氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄（以柠檬黄计） ^b ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^b ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计） ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红（以苋菜红计） ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ^b ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
甜菊糖苷（以甜菊醇计） ^b ，g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算； 3、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； 4、b仅适用于使用该添加剂的产品检测； 5、酒精度标签标识值与实测值偏差不得超过±1.0%vol。			

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 4789.4
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/T 4789.19 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；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

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒、食用酒精中一种或多种为主要原料，添加饮用水、食用盐、透明质酸钠中一种或多种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、乳酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、焦糖色（加氨生产）、维生素 C、甜蜜素、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、食品用香精（草莓味香精、柠檬味香精、黄瓜味香精、百香果味香精、苹果味香精、芒果味香精、紫罗兰味香精、玫瑰味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蔓越莓味香精、石榴味香精、青瓜味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、梨味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中一种或多种为辅料，经调配、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装加工制成的配制酒。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》的规定，参照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 27588《露酒》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县法莱斯酒厂

QB