



413098S-2022



河南省紫诺兰酒业有限公司企业标准

Q/HZNL0001S-2022

配制酒

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

河南省紫诺兰酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省紫诺兰酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李宝军。

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为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁或浓缩果汁（提子汁、葡萄汁、苹果汁、树莓汁、水蜜桃汁、橙汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精【水蜜桃味香精、橙子味香精、葡萄味香精、啤酒味香精、混合水果香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蓝莓味香精、青柠味香精、樱花味香精、白桃味香精、梅子味香精、葡萄香精、提子香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味配制酒、风味配制酒。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 二氧化碳应符合 GB 18886.228 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，允许有少量果汁沉淀	取适量样品，倒入一洁净、干燥的品酒杯中，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，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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 ^a ，%vol	2.0-24.0	GB 5009.225
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计)，mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol；

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

c 适用于使用该食品添加剂的产品；

d 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果汁的产品检验；

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	1	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 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 4789.10

a 样品的采集及处理按 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、酒精度、甲醇、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用酒精为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁或浓缩果汁（提子汁、葡萄汁、苹果汁、树莓汁、水蜜桃汁、橙汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精【水蜜桃味香精、橙子味香精、葡萄味香精、啤酒味香精、混合水果香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蓝莓味香精、青柠味香精、樱花味香精、白桃味香精、梅子味香精、葡萄香精、提子香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、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，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省紫诺兰酒业有限公司

Q B