



413423S-2022



亿得利葡萄酒有限公司企业标准

Q/YPY 0001S-2022

配制酒

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

亿得利葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由亿得利葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱佳佳、耿红玲、陈宜君。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白兰地、威士忌、伏特加、白酒中的一种酒为酒基，加入饮用水，加入食用酒精、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、二氧化碳、食用香精（苹果香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

根据二氧化碳压力大小分为：平静配制酒、起泡配制酒，根据原辅料不同可分为：白兰地配制酒、威士忌配制酒、伏特加配制酒、白酒配制酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 平静配制酒

在 20℃时，二氧化碳压力小于 0.05MPa 的配制酒。

2.2 起泡配制酒

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05MPa 的配制酒。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。

3.1.3 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。

3.1.4 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。

3.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

3.1.6 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

3.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

3.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

3.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

3.1.14 浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

3.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

3.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

3.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.21 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

3.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
	白兰地配制酒、威士忌配制酒、伏特加配制酒、白酒配制酒	
外观与性状	清亮透明，无沉淀及悬浮物的液体 ^a	GB/T 15038
色泽	具有本品应有的色泽	
香气	具有相应的植物香和蒸馏酒酒香，诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺和谐，酒体完整，起泡配制酒有杀口感	
风格	具有本品的独特风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
^a 对贮存 6 个月以上的配制酒允许有少量沉淀。		

3.3 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 (20℃) / (%vol)	0.55~18	GB 5009.225
	18.5、19、19.5、20、20.5、21、21.5、22、22.5、23、23.5、24、24.5、25、25.5、26、26.5、27、27.5、28、28.5、29、29.5、30、30.5、31、31.5、32、32.5、33、33.5、34、34.5、35、35.5、36、36.5、37、37.5、38、38.5、39、39.5、40、40.5、41、41.5、42、42.5、43、43.5、44、44.5、45、45.5、46、46.5、47、47.5、48、48.5、49、49.5、50、50.5、51、51.5、52、52.5、53	

总酸/(g/L)	≤	6.0	GB 12456	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤	300	GB/T 15038	
干浸出物/(g/L)	≥	0.3	GB/T 15038	
二氧化碳(20℃)/(MPa)	平静配制酒	<	0.05	GB/T 15038
	起泡配制酒	≥	0.05	
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12	
氰化物 ^c (以HCH计)/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36	
甲醇 ^c /(g/L)	以伏特加、白酒为酒基、威士忌	≤	0.6	GB 5009.266
	以白兰地、为酒基	≤	2.0	
环己基氨基磺酸钠 ^d (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97	
三氯蔗糖 ^d /(g/kg)	≤	0.25	GB 22255	
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	0.4	GB 5009.28	
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.4		
柠檬黄 ^d /(g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35	
日落黄 ^d /(g/kg)	≤	0.1		
苋菜红 ^d /(g/kg)	≤	0.05		
展青霉素 ^b /(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185	
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。</p> <p>^b仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。</p> <p>^c甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>^d仅限使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量之和不超过 1。</p>				

3.4 微生物限量

酒精度低于 18%vol 的配制酒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	-	GB/T 4789.25
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、酒精度、总酸、总糖、干浸出物、二氧化碳、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于酒精度低于 18%vol 的配制酒）、大肠菌群（仅适用于酒精度低于 18%vol 的配制酒）。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

配制酒是以白兰地、威士忌、伏特加、白酒中的一种酒为酒基，加入饮用水，加入食用酒精、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、二氧化碳、食用香精（苹果香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

亿得利葡萄酒有限公司