



410056S-2022



河南櫻泓酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2022

配制酒

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

河南櫻泓酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南樱泓酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李树军、单军、岳立敏、李雪涵、吴子岚。

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、白兰地中的一种或食用酒精为酒基，加入纯净水（生活饮用水经反渗透、过滤）、花类浸泡提取液【桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、杭白菊（胎菊）、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊、槐花、玫瑰茄（洛神花）、代代花中的一种或几种经食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或（和）果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁中的一种或几种），加或不加果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加入糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、红米红、甘油、食品用香精（花香味香精、水果味香精）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经调配、贮存、澄清、过滤、杀菌或不杀菌，充入或不充入二氧化碳，灌装、包装而制成的配制酒。

根据口味不同产品可分为：花香味配制酒、水果味配制酒、复合风味配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

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

2.1.3 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。

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

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.6 果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒）应符合 QB/T 5476 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 桂花、茉莉花、金银花、代代花应清洁、卫生，无污染无霉变无外来杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 杭白菊（胎菊）、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊、槐花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家原卫生部（2010 年第 3 号）公告的规定。

2.1.11 玫瑰茄（洛神花）应符合国家原卫生部（2004 年第 17 号）公告的规定。

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

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 莓菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.35 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.38 果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁）应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.39 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	均匀液体，允许有少量花汁或果汁沉淀，无悬浮物	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、
色 泽	具有本品应有的色泽	色 泽、杂质、嗅其气味、然后用温开
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、无异味	

风格	具有纯正、优雅、怡悦、和谐的花香或果香和酒香，酸甜协调，酒体完整，具有本品独特的风格	水漱口，品其滋味，整体评价其风格
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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±1、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	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6 (仅限粮谷酒为酒基的产品) ≤ 2.0 (除粮谷酒为酒基之外的产品)	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
糖精钠 (以糖精钠计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009. 28
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	
柠檬黄 ^c (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
日落黄 ^c (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 ^c (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	
苋菜红 ^c , g/kg	≤ 0.05	
胭脂红 ^c (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	
诱惑红 ^c , g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 141 或 SN/T 1743
锡 ^d (以Sn计), mg/kg	≤ 150	GB 5009. 16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤ 20	GB 5009. 14 和 GB 5009. 90 和GB 5009. 13

展青霉素 [°] , $\mu\text{g/kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%\text{vol}$;			
b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;			
c 仅适用添加相应食品添加剂的产品检验;			
d 仅适用于采用金属罐包装的产品;			
e 仅适用添加加苹果汁、山楂汁、苹果酒、山楂酒的产品;			
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
霉菌, CFU/mL \leq			20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq			20		GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	

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 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

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 其它要求

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; 新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地中的一种或食用酒精为酒基，加入纯净水（生活饮用水经反渗透、过滤）、花类浸泡提取液【桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、杭白菊（胎菊）、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊、槐花、玫瑰茄（洛神花）、代代花中的一种或几种经食用酒精浸泡提取、渣汁分离】或（和）果汁（蓝莓汁、柠檬汁、水蜜桃汁、橙汁、哈密瓜汁、桑椹汁、石榴汁、草莓汁、梨汁、芒果汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、苹果汁、山楂汁、青梅汁、椰子汁中的一种或几种），加或不加果酒（桑椹酒、苹果酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、低聚果糖中的一种或几种，加入糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、红米红、甘油、食品用香精（花香味香精、水果味香精）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经调配、贮存、澄清、过滤、杀菌或不杀菌，充入或不充入二氧化碳，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》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在标准中作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南樱泓酒业有限公司