



411572S-2022



新乡市东奥酒业有限公司企业标准

Q/XDA 0001S-2022

# 果味苏打预调酒（配制酒）

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

新乡市东奥酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市东奥酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：候德龙。

H N

Q B

# 果味苏打预调酒（配制酒）

## 1 范围

本标准规定了果味苏打预调酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）、伏特加、浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁中的几种）、食用酒精为原料，添加碳酸氢钠，加入白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精[瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精中的一种或几种]、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、混合、灌装而成的果味苏打预调酒（配制酒）。

产品根据所用原料的不同分为：红葡萄柠檬橙混合果味苏打预调酒（配制酒）、红葡萄柠檬荔枝混合果味苏打预调酒（配制酒）、柠檬橙西柚混合果味苏打预调酒（配制酒）、红葡萄柠檬混合果味苏打预调酒（配制酒）、菠萝蓝莓西番莲混合果味苏打预调酒（配制酒）、水蜜桃苹果草莓混合果味苏打预调酒（配制酒）、柠檬苏打预调酒（配制酒）、水蜜桃苏打预调酒（配制酒）、菠萝苏打预调酒（配制酒）、蓝莓苏打预调酒（配制酒）、西番莲苏打预调酒（配制酒）、苹果苏打预调酒（配制酒）、橙苏打预调酒（配制酒）、草莓苏打预调酒（配制酒）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。

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

2.1.4 浓缩红葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 食用香精[瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精]应符合 GB 30616 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	液 体	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

## 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, %vol	2.0~8.0	GB 5009.225
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	仅限添加亮蓝的产品	≤	0.025	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计），g/kg	仅限添加苋菜红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	仅限添加诱惑红的产品	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	仅限添加胭脂红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
<p>注：1 a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>2 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>3 b 仅限于添加浓缩苹果汁的配制酒。</p> <p>4 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 最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>5 酒精度标签标识值与实测值偏差不超过±1.0%vol。</p>				

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 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, /25 mL	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。					

#### 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

生产加工过程卫生要求应符合 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）、伏特加、浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁中的几种）、食用酒精为原料，添加碳酸氢钠，加入白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精[瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精中的一种或几种]、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、混合、灌装而成的果味苏打预调酒（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。

新乡市东奥酒业有限公司

QB