



411627S-2022



河南省爵斗酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2022

配制酒

2022-06-20 发布

2022-06-20 实施

河南省爵斗酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省爵斗酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔国帅、刘俊娜。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/HJJ 0001S-2021(备案号：411844S-2021)。

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、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、龙舌兰酒、金酒中的一种或两种为酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、赤藓糖醇、白砂糖、果葡糖浆、结晶果糖、葡萄糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、紫胡萝卜浓缩汁、麦芽糊精、可可粉中的一种或几种，添加或不添加 DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、低聚果糖、乳糖、聚葡萄糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、罗汉果甜苷、谷氨酸钠、柠檬酸钾、冰乙酸、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、红曲红、姜黄、甜菜红、栀子黄、阿拉伯胶、结冷胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、轻质碳酸钙、果胶、海藻酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、木糖醇、胭脂虫红、葡萄皮红、可溶性大豆多糖、叶绿素铜钠盐、栀子蓝、食品用香精[混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精（瓜拉纳提取物）、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精中的一种或几种]中的一种或几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料配方不同可分为：混合莓风味配制酒、荔枝风味配制酒、柠檬风味配制酒、水蜜桃风味配制酒、百香果风味配制酒、葡萄风味配制酒，青苹果风味配制酒、甜橙风味配制酒、菠萝风味配制酒、金桔风味配制酒、西柚风味配制酒、车厘子风味配制酒、白茶风味配制酒、蓝莓风味配制酒、咖啡风味配制酒、青梅风味配制酒、山楂风味配制酒、桑椹风味配制酒、猕猴桃风味配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 食品用香精[混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精(瓜拉纳提取物)、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精]应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 伏特加、威士忌、白兰地、龙舌兰酒、金酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠(小苏打)应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 浓缩果汁(浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、紫胡萝卜浓缩汁、浓缩山楂汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 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 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.29 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 朗姆酒应符合 QB/T 5333 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.38 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.41 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.49 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.52 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 轻质碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.55 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.58 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.59 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.60 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.61 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.62 紫胡萝卜浓缩汁应符合 GB/T 31121 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 ^a	从样品中取出适量样品，置于洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的颜色	
气 味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
注：a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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	1.0-20.0	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤ 0.21	SN/T 3854
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.35	GB/T 5009.140

磷酸 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>b 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。</p> <p>甲醇、氰化物按 100% 酒精度折算。</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 ^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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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
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、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、菌落总数、大肠菌群。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、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、龙舌兰酒、金酒中的一种或两种为

酒基，加入生活饮用水（过滤、反渗透）、赤藓糖醇、白砂糖、果葡糖浆、结晶果糖、葡萄糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩乌梅汁、浓缩柚子汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩甜橙汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩树莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩青提汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、紫胡萝卜浓缩汁、麦芽糊精、可可粉中的一种或几种，添加或不添加 DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、低聚果糖、乳糖、聚葡萄糖、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、乙基麦芽酚、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、罗汉果甜苷、谷氨酸钠、柠檬酸钾、冰乙酸、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、红曲红、姜黄、甜菜红、栀子黄、阿拉伯胶、结冷胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、轻质碳酸钙、果胶、海藻酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、木糖醇、胭脂虫红、葡萄皮红、可溶性大豆多糖、叶绿素铜钠盐、栀子蓝、食品用香精[混合莓香精、荔枝香精、水晶葡萄香精、青苹果香精、红葡萄香精、伏特加香精、威士忌香精、白兰地香精、瓜拉纳香精（瓜拉纳提取物）、水蜜桃香精、白桃香精、甜橙香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、百香果味香精、玫瑰味香精、青提味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、混合果味香精、菠萝味香精、黑加仑味香精、苦味遮蔽剂香精、草莓味香精、树莓味香精、桑椹味香精、山楂味香精、西瓜香精、柚子香精、乌梅香精、桔子香精、卡曼橘香精中的一种或几种]中的一种或几种，经溶解、调配、过滤、杀菌、冷却、充入或不充入二氧化碳、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，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。

河南省爵斗酒业有限公司