



411727S-2022



民权县天裕葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MTPJ 0003S-2022

预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

民权县天裕葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县天裕葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王青梅。

H N

Q B

预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）

1 范围

本标准规定了预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒、食用酒精中的一种或两种为基酒，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁中的一种或几种），加入生活饮用水、白砂糖、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（蓝莓味香精、青柠味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄味香精、苹果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）。

根据所加原料不同可分为以下几类：预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）、汽酒鸡尾酒（蒸馏配制酒）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁）符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.5 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.13 食用酒精应符合 GB 31640 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 | 取样品 200mL 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |

| | | |
|---|--------------|---------------|
| 气 味 | 具有相应的酒香，诸香和谐 | 其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 滋 味 | 醇和，舒顺谐调，酒体完整 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |
| 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 ^a （20℃），%vol | 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 |
| 二氧化碳气容量 ^b （20℃），倍 | 1.0 | GB/T 10792 |
| 甲醇 ^c ，g/L | ≤ 0.6 | GB 5009.266 |
| 氰化物 ^c （以HCN计），mg/L | ≤ 8.0 | GB 5009.36 |
| 诱惑红（以诱惑红计），g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 苋菜红（以苋菜红计），g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.35 |
| 日落黄（以日落黄计），g/kg | ≤ 0.1 | |
| 亮蓝（以亮蓝计），g/kg | ≤ 0.025 | |
| 胭脂红（以胭脂红计），g/kg | ≤ 0.05 | |
| 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg | ≤ 0.1 | |
| *铅（以[Pb计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； b 仅适用于添加了二氧化碳的产品； c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算仅适用于以白酒为酒基、谷物为主的生产的酒精为基酒的产品； 3 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 | ≤ | 20 | | | GB 4789. 15 |
| 酵母, CFU/mL | ≤ | 20 | | | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25mL | | GB/T 4789. 25 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25mL | | |
| 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 为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

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的食用应符合 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、二氧化碳(仅限添加了二氧化碳的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）是以白酒、食用酒精中的一种或两种为基酒，添加浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩紫葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁中的一种或几种），加入生活饮用水、白砂糖、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食品用香精（蓝莓味香精、青柠味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、橙味香精、葡萄味香精、苹果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的预调鸡尾酒（蒸馏配制酒）。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 和 GB 2758 制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

民权县天裕葡萄酒业有限公司