



412248S-2022



华润雪花啤酒（河南）有限公司企业标准

Q/HXP 0001S-2022

配制酒

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

华润雪花啤酒（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由华润雪花啤酒（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方和生、韩伟。

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。

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入二氧化碳，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、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、浓缩树莓汁中的一种或几种）、针叶樱桃果粉、玫瑰茄粉、抗性糊精、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（芒果香精、桃香精、荔枝香精、蔓越莓香精、胡萝卜香精、草莓香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、百香果香精、菠萝香精、甜橙香精、哈密瓜香精、樱桃香精、猕猴桃香精、树莓香精、乳化香精中的一种或几种）中的一种或几种，经化糖、过滤、冷却、调配、碳酸化、灌装封盖、杀菌、包装等加工而成的配制酒。

根据原辅料不同可分为：风味威士忌气泡酒、风味伏特加气泡酒、风味白兰地气泡酒、果味配制酒。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 伏特加、威士忌、白兰地应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 针叶樱桃果粉、玫瑰茄粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 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	均匀透明液体 ^a	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在自然光下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 ^a / (%vol)	1.0-10.0	GB 5009.225
二氧化碳气容量 (20℃) / (倍) ≥	2.0	GB/T 10792
甲醇 ^b / (g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^b (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	6.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
诱惑红 ^c / (g/kg) ≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^c / (g/kg) ≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c / (g/kg) ≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^c / (g/kg) ≤	0.025	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计) / (g/kg) ≤	0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计) / (g/kg) ≤	0.4	GB 5009.28

环己氨基磺酸钠 ^c （以环己氨基磺酸计）/(g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c /(g/kg)	≤	0.25	GB 22255
<p>^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；</p> <p>^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；</p> <p>^c 适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。</p> <p>*氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。</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
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
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。					

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、二氧化碳气容量、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入二氧化碳，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、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、浓缩树莓汁中的一种或几种）、针叶樱桃果粉、玫瑰茄粉、抗性糊精、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、天然苋菜红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（芒果香精、桃香精、荔枝香精、蔓越莓香精、胡萝卜香精、草莓香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、百香果香精、菠萝香精、甜橙香精、哈密瓜香精、樱桃香精、猕猴桃香精、树莓香精、乳化香精中的一种或几种）中的一种或几种，经化糖、过滤、冷却、调配、碳酸化、灌装封盖、杀菌、包装等加工而成的配制酒。

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》的规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

华润雪花啤酒（河南）有限公司

QB