



412280S-2022



许昌法妮轩葡萄酒有限公司企业标准

Q/XFPN 0001S-2022

# 配制酒

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

许昌法妮轩葡萄酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌法妮轩葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周占坡。

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为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁或浓缩果汁（提子汁、葡萄汁、苹果汁、树莓汁、水蜜桃汁、橙汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精【水蜜桃味香精、橙子味香精、葡萄味香精、啤酒味香精、混合水果香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蓝莓味香精、青柠味香精、樱花味香精、白桃味香精、梅子味香精、葡萄香精、提子香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品：果味配制酒、风味配制酒。

## 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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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，允许有微量果汁沉淀	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	

## 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 <sup>a</sup> / (%vol)	2.0-24.0	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素 <sup>d</sup> / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0%vol；		
<sup>b</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

° 适用于使用该食品添加剂的产品；

d 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果汁的产品检验；

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 <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
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

<sup>a</sup>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。

## 3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以食用酒精为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、果葡糖浆、果汁或浓缩果汁（提子汁、葡萄汁、苹果汁、树莓汁、水蜜桃汁、橙汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精【水蜜桃味香精、橙子味香精、葡萄味香精、啤酒味香精、混合水果香精、玫瑰味香精、荔枝味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蓝莓味香精、青柠味香精、樱花味香精、白桃味香精、梅子味香精、葡萄香精、提子香精中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌法妮轩葡萄酒有限公司

QB