



412416S-2022



济源市大雄鹰饮品有限公司企业标准

Q/JDY 0006S-2022

水果风味预调酒（配制酒）

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

济源市大雄鹰饮品有限公司 发布

前 言

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司提出。

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：李鹏超。

H N

Q B

水果风味预调酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了水果风味预调酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、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、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（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、卡曼橘香精、青梅香精、桑葚香精、杨梅香精、百香果香精、芒果香精、猕猴桃香精、山楂香精、车厘子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、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、包装而制成的水果风味预调酒（配制酒）。

产品根据所用原料的不同分为：葡萄柠檬橙混合水果风味预调酒（配制酒）、葡萄柠檬荔枝混合水果风味预调酒（配制酒）、柠檬橙西柚混合水果风味预调酒（配制酒）、葡萄柠檬混合水果风味预调酒（配制酒）、菠萝蓝莓西番莲混合水果风味预调酒（配制酒）、水蜜桃苹果草莓混合水果风味预调酒（配制酒）、柠檬风味预调酒（配制酒）、水蜜桃风味预调酒（配制酒）、菠萝风味预调酒（配制酒）、蓝莓风味预调酒（配制酒）、西番莲风味预调酒（配制酒）、苹果风味预调酒（配制酒）、橙风味预调酒（配制酒）、草莓风味预调酒（配制酒）、茉莉蜜桃风味预调酒（配制酒）、卡曼橘风味预调酒（配制酒）、荔枝风味预调酒（配制酒）、柚子风味预调酒（配制酒）、青梅风味预调酒（配制酒）、桑葚风味预调酒（配制酒）、桂花杨梅风味预调酒（配制酒）、葡萄风味预调酒（配制酒）、玫瑰草莓风味预调酒（配制酒）、百香果风味预调酒（配制酒）、芒果风味预调酒（配制酒）、猕猴桃风味预调酒（配制酒）、山楂风味预调酒（配制酒）、车厘子风味预调酒（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 SB/T 10198、GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩葡萄汁、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、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 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 GB 15203 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.26 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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
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，久置允许有少量原料物质沉淀	口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
----	-------------------------	--------------------

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	3±1, 5±1, 6±1, 8±1, 9±1, 12±1, 16±1, 28±1, 32±1, 38±1, 42±1, 46±1, 52±1	GB 5009.225
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亮蓝 ^c (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^c (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^c (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^c (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

注 1 a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

2 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3 b 仅限于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的配制酒。

4 c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

5 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。

6 酒精度标签标识值与实测值偏差不超过±1.0/%vol。

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 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 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2: 微生物限量仅适用于酒精度≤24%vol 的产品。					

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、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、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（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、卡曼橘香精、青梅香精、桑葚香精、杨梅香精、百香果香精、芒果香精、猕猴桃香精、山楂香精、车厘子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、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、包装而制成的水果风味预调酒（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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，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。