



412583S-2022



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0019S-2022

配制酒

2022-09-14 发布

2022-09-14 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

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。

本标准适用于以白酒、食用酒精、威士忌、伏特加、朗姆酒、白兰地中的一种或几种为基酒，添加浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩蔓越莓汁中的一种或几种），加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、甘油、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、食用香精（红葡萄香精、白葡萄香精、赤霞珠香精、红酒香精、橡木香精、黑醋栗香精、青柠檬香精、桃香精、荔枝香精、蓝莓香精、橘子香精、草莓香精、卡曼橘香精、青苹果香精、蔓越莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口、包装制成的配制酒。

根据添加原料不同可分为：红葡萄味配制酒、白葡萄味配制酒、青柠檬味配制酒、白桃味配制酒、荔枝味配制酒、蓝莓味配制酒、草莓味配制酒、卡曼橘味配制酒、青苹果味配制酒、蔓越莓味配制酒。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 朗姆酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩苹果清汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩蔓越莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB/T 20821 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	从样品中取出 50mL 产品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	0.5~15	GB 5009.225

*铅(以Pb计),mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总糖(以葡萄糖计),g/L	≤	300	GB/T 15038
总酸(以酒石酸计),g/L	≤	6.0	GB/T 15038
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
三氯蔗糖 ^c ,g/kg	≤	0.25	GB 22255
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
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
诱惑红 ^c ,g/kg	≤	0.025	GB 5009.141 或 SN/T 1473
苋菜红 ^c ,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
亮蓝 ^c (以亮蓝计),g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^c (以甜菊醇当量计),g/kg	≤	0.20	SN/T 3854
二氧化碳气容量 ^d (20℃),倍	≥	1.0	GB/T 10792
<p>注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 按 100%酒精度折算。</p> <p>b 仅适合于添加浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁的产品;</p> <p>c 仅适合于添加相应食品添加剂的产品;</p> <p>d 适用于充二氧化碳的产品;</p> <p>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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</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	≤	10			GB 4789. 15	
酵母, CFU/mL	≤	10			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;						
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白酒、食用酒精、威士忌、伏特加、朗姆酒、白兰地中的一种或几种为基酒，添加浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩苹果汁、浓缩苹果清汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩蔓越莓汁中的一种或几种），加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、甘油、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、食用香精（红葡萄香精、白葡萄香精、赤霞珠香精、红酒香精、橡木香精、黑醋栗香精、青柠檬香精、桃香精、荔枝香精、蓝莓香精、橘子香精、草莓香精、卡曼橘香精、青苹果香精、蔓越莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口、包装制成的配制酒。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。

许昌红威食品有限公司

Q B