



412707S-2022



卢氏县莘花蜂产业发展有限公司企业标准

Q/LXFC 0002S-2022

配制酒

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

卢氏县莘花蜂产业发展有限公司 发布

前 言

本标准由卢氏县萃花蜂产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟少伟。

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。

本标准适用于以蒸馏酒[以水、蜂蜜、蜂花粉、蜂王浆为原料，加入酵母或酒曲，发酵、蒸馏、过滤、均质、封装而成]、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入蜂蜜、蜂蜜发酵酒、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉、苹果粉、山楂粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、椰子浓缩汁、百香果浓缩汁、番茄浓缩汁、菠萝浓缩汁、甜橙浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、树莓浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、人参（人工种植5年及5年以下）、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血、鹿心中的一种或几种）、枸杞、蜂王浆、黄精、燕窝、阿胶、蛹虫草、金银花、茯苓、薏苡仁、百合、杏仁、巢蜜、甘草、薄荷、葛根、刺梨、紫苏、橘皮、白毛银露梅、牛蒡根、蚕蛹、平卧菊三七、针叶樱桃果、五指毛桃、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（乳味香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经混合、调配或浸泡、过滤、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品：水果配制酒、风味配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 蜂花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.6 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.8 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。

- 2.1.9 蜂蜜发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.18 养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血、鹿心）应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20 黄精、金银花、茯苓、薏苡仁、百合、杏仁、甘草、薄荷、葛根、紫苏、橘皮、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2010 年版的規定。
- 2.1.21 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.22 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.23 巢蜜应符合 GB/T 33045 的规定。
- 2.1.24 刺梨、白毛银露梅、牛蒡根、针叶樱桃果、五指毛桃应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 蚕蛹应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.26 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.34 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35 果绿（柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.40山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.42苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43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	液体	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在明亮处观察其性状、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

山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a , % vol	3-20 25±1、26±1、27±1、28±1、29±1、30±1、 31±1、32±1、33±1、34±1、35±1、36±1、 37±1、38±1、39±1、40±1、41±1、42±1、 43±1、44±1、45±1、46±1、47±1、48±1、 49±1、50±1、51±1、52±1、53±1、54±1、 55±1、56±1、57±1、58±1	GB 5009.225
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28

展青霉素 ^c , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
甲醇, g/L	\leq	0.6	GB 5009.266
氰化物, mg/L	\leq	8.0	GB 5009.36
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为$\pm 1.0\% \text{vol}$;</p> <p>^b 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>^c 仅适用于以苹果、山楂及其制品为原料的产品。</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>			

2.4 微生物限量

酒精度 3%vol-20%vol 的产品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。					

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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,新资源食品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、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度、菌落总数(酒精度 3%vol-20%vol 的产品)、大肠菌群(酒精度 3%vol-20%vol 的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒[以水、蜂蜜、蜂花粉、蜂王浆为原料，加入酵母或酒曲，发酵、蒸馏、过滤、均质、封装而成]、食用酒精中的一种或两种为酒基，加入蜂蜜、蜂蜜发酵酒、白砂糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩蔓越莓汁、浓缩草莓汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、椰子浓缩汁、百香果浓缩汁、番茄浓缩汁、菠萝浓缩汁、甜橙浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、树莓浓缩汁中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、人参（人工种植5年及5年以下）、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血、鹿心)、枸杞、蜂王浆、黄精、燕窝、阿胶、蛹虫草、金银花、茯苓、薏苡仁、百合、杏仁、巢蜜、甘草、薄荷、葛根、刺梨、紫苏、橘皮、白毛银露梅、牛蒡根、蚕蛹、平卧菊三七、针叶樱桃果、五指毛桃、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（乳味香精、果味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经混合、调配或浸泡、过滤、包装加工而成的配制酒。

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》的要求制订本企业标准，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。

卢氏县萃花蜂产业发展有限公司