



413420S-2023



孟州市喜相逢乳品有限公司企业标准

Q/MXR 0010S-2023

配制酒

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

孟州市喜相逢乳品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市喜相逢乳品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛卫华、薛庆来。

本标准自发布实施之日起代替：Q/MXR 0010S-2020，备案号：416524S-2020.

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、检验规则等要求。

本标准适用于以伏特加、白兰地、威士忌、朗姆酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁中的一种）和（或）果汁（苹果汁、橙汁、桃汁、柠檬汁、青梅汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、柚子汁、葡萄汁、蓝莓汁、草莓汁、杨梅汁、梨汁、山楂汁中的一种）、生乳、发酵乳、乳粉、速溶茶（速溶绿茶、速溶红茶、速溶青茶、速溶黑茶中的一种）中的一种或几种，加入饮用水（经粗滤、反渗透处理）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、结冷胶、卡拉胶、琼脂、焦糖色、食品用香精、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或几种，经调配、过滤除菌、灌装、封口、包装而加工制成的配制酒。

根据添加原料不同，可分为苹果配制酒、橙配制酒、桃配制酒、柠檬配制酒、青梅配制酒、荔枝配制酒、菠萝配制酒、芒果配制酒、柚子配制酒、葡萄配制酒、蓝莓配制酒、草莓配制酒、杨梅配制酒、梨配制酒、山楂配制酒、乳配制酒、发酵乳配制酒、果茶配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 伏特加应符合GB/T 11858和GB 2757的规定。
- 2.1.2 白兰地应符合GB/T 11856和GB 2757的规定。
- 2.1.3 威士忌应符合GB/T 11857和GB 2757的规定。
- 2.1.4 朗姆酒应符合QB/T 5333和GB 2757的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749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和GB 15203的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.10 浓缩橙汁应符合GB/T 21730的规定。
- 2.1.11 浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.12 苹果汁、橙汁、桃汁、柠檬汁、青梅汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、柚子汁、葡萄汁、蓝莓汁、草莓汁、杨梅汁、梨汁、山楂汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.13 生乳应符合GB 19301的规定。

- 2. 1. 14发酵乳应符合GB 19302的规定。
- 2. 1. 15乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2. 1. 16速溶茶应符合QB/T4067的规定。
- 2. 1. 17柠檬酸应符合GB 1886. 235的规定。
- 2. 1. 18DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2. 1. 19乳酸应符合GB 1886. 173的规定。
- 2. 1. 20柠檬酸钠应符合GB 1886. 25的规定。
- 2. 1. 21苯甲酸钠应符合GB 1886. 184的规定。
- 2. 1. 22山梨酸钾应符合GB 1886. 39的规定。
- 2. 1. 23环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886. 37的规定。
- 2. 1. 24三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2. 1. 25D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 26二氧化碳应符合GB 1886. 228的规定。
- 2. 1. 27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2. 1. 28黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
- 2. 1. 29果胶应符合GB 25533的规定。
- 2. 1. 30结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2. 1. 31卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2. 1. 32琼脂应符合GB 1886. 239的规定。
- 2. 1. 33焦糖色应符合GB 1886. 64的规定。
- 2. 1. 34食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2. 1. 34柠檬黄应符合GB 4481. 1的规定。
- 2. 1. 35日落黄应符合GB 6227. 1的规定。
- 2. 1. 36亮蓝应符合GB 1886. 217的规定。
- 2. 1. 37苋菜红应符合GB 4479. 1的规定。
- 2. 1. 38胭脂红应符合GB 1886. 220的规定。
- 2. 1. 39诱惑红应符合GB 1886. 222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混合均匀的液体样品， 倒入一无色透明洁净烧杯中，在自然光下
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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（20℃），%vol	1.8±1，2.8±1, 3.8±1, 4.5±1，5±1，6±1，8±1，9±1，12±1，16±1，17±1，18±1，28±1，32±1、38±1，40±1，42±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 ^b （以HCN计），g/L	≤8.0	GB 5009. 36
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤20	GB 5009. 185
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤0.4	GB 5009. 28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤0.4	GB 5009. 28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤0.65	GB 5009. 97
三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	GB 22255
柠檬黄 ^d ，g/kg	≤0.1	GB 5009. 35
日落黄 ^d ，g/kg	≤0.1	GB 5009. 35
亮蓝 ^d ，g/kg	≤0.025	GB 5009. 35
苋菜红 ^d ，g/kg	≤0.05	GB 5009. 35
胭脂红 ^d ，g/kg	≤0.05	GB 5009. 35
诱惑红 ^d ，g/kg	≤0.05	GB 5009. 141

注： * 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

b 仅限于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的配制酒。

c 仅限于添加相应食品添加剂的产品。

d 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。

酒精度标签标示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中的平板计数法
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
注：a样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。 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

应符合 GB 14881 和 GB8951 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、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数（仅适用于酒精度≤24%vol 的产品）、大肠菌群（仅适用于酒精度≤24%vol 的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、威士忌、朗姆酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁中的一种）和（或）果汁（苹果汁、橙汁、桃汁、柠檬汁、青梅汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、柚子汁、葡萄汁、蓝莓汁、草莓汁、杨梅汁、梨汁、山楂汁中的一种）、生乳、发酵乳、乳粉、速溶茶（速溶绿茶、速溶红茶、速溶青茶、速溶黑茶中的一种）中的一种或几种，加入饮用水（经粗滤、反渗透处理）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、二氧化碳、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、结冷胶、卡拉胶、琼脂、焦糖色、食品用香精、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、胭脂红、诱惑红中的一种或几种，经调配、过滤除菌、灌装、封口、包装而加工制成的配制酒。

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，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依据。

本标准中铅的指标均严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市喜相逢乳品有限公司

QB