



410645S-2023

功藏酒业集团有限公司企业标准

Q/GCJY0001S-2023

配制酒

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

功藏酒业集团有限公司 发布

前言

本标准由功藏酒业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付洪吉。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以清香型白酒、食用酒精为主要原料，添加蓝莓发酵酒、生活饮用水（经过滤、反渗透），经调配，添加或不添加【焦糖色（亚硫酸氨法）、苋菜红、柠檬酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、蓝莓香精中的一种或几种】，经过滤、杀菌（酒精度 $>20\%vol$ 时可不杀菌）、灌装等工艺生产而成的配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 蓝莓发酵酒应符合 GB/T 32783 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 蓝莓香精应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	取 100mL 左右的被测样品置于洁净透明玻璃试管中，在自然光条件下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
组织形态	澄清、有光泽，无悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣），允许有少量沉淀	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a (20℃), %vol	3.5±1、5.0±1、8.0±1、10±1、12±1、18±1、22±1、26±1、35±1	GB 5009.225
总固形物, g/L	≥ 15	GB/T 10345
总酸(以柠檬酸计), g/L	≤ 7.0	GB 12456
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苋菜红 ^d , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
铅 ^b (以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
氰化物 ^c (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
甲醇 ^c , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 ^b 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 ^d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 ^b , CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
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 执行。 ^b 仅适用于酒精度低于 24 度的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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：感官要求、甲醇、总酸、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数（酒精度低于24度的产品）、大肠菌群（酒精度低于24度的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以清香型白酒、食用酒精为主要原料，添加蓝莓发酵酒、生活饮用水（经过滤、反渗透），经调配，添加或不添加【焦糖色（亚硫酸氨法）、苋菜红、柠檬酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、蓝莓香精中的一种或几种】，经过滤、杀菌（酒精度 $>20\%vol$ 时可不杀菌）、灌装等工艺生产而成的配制酒。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，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。

功藏酒业集团有限公司

H N

Q B