



4 11426S-2023

河南肥沃酒业有限责任公司企业标准

Q/HNFW 0003S-2023

配制酒（发酵酒配制酒）

2023-05-23 发布

2023-05-23 实施

河南肥沃酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南肥沃酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨蒙召、余发万。

HN
QB

配制酒（发酵酒配制酒）

1 范围

本标准规定了配制酒（发酵酒配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁的一种或几种）、蜂蜜中的一种或几种为主要原料，添加酵母抽提物和（或）酵母水解物、酵母进行发酵获取的酒液为基酒，添加水果或速冻水果（樱桃、树莓、蓝莓、芒果、桃子、火龙果、黑加仑、桑葚、沙棘、无花果、椰肉、荔枝、草莓、柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘、苹果、梨、山楂、猕猴桃、葡萄、大枣、李子、柿子、石榴、醋栗、龙眼、香蕉、菠萝、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁中的一种或几种）、香荚兰、咖啡豆的一种或几种，添加或不添加果胶、食用盐、DL-苹果酸、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化）、碳酸氢钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的配制酒（发酵酒配制酒）。

产品根据原料不同分为：蜂蜜水果配制酒和水果蜂蜜配制酒。

蜂蜜水果配制酒：以水果为主要原料，添加蜂蜜的配制酒；

水果蜂蜜配制酒：以蜂蜜为主要原料，添加水果的配制酒。

根据是否填充二氧化碳分为：含气型和不含气型。

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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.11 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.12 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.13 苹果、梨、草莓、山楂、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、大枣、李子、柿子、石榴、黑梅、醋栗应符合 NY/T 844 的规定。

- 2.1.14 荔枝、龙眼、香蕉、菠萝、芒果、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅亚热带、热带水果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.15 柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.16 香荚兰应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 咖啡豆应符合 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.18 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物、酵母水解物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 酵母应符合 GB 31639 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
外 观	允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物	按 GB/T 4928 规定的方法测定
色 泽	具有本产品应的颜色	
香 气	具有和谐的果香和酒香	
口 味	味纯正、酸甜适中，韵味悠长	

2.3 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)	2-18	GB 5009.225
总酸/(g/L) ≥	2	GB 12456
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^b / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
二氧化硫残留量 ^c / (g/L) ≤	0.25	GB 5009.34
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 酒精度实测值与标签标示允许的负偏差为“-1.0%vol”。 b 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。 c 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

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	

沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

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 GB 12696 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、总酸、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁的一种或几种）、蜂蜜中的一种或几种为主要原料，添加酵母抽提物和（或）酵母水解物、酵母进行发酵获取的酒液为基酒，添加水果或速冻水果（樱桃、树莓、蓝莓、芒果、桃子、火龙果、黑加仑、桑葚、沙棘、无花果、椰肉、荔枝、草莓、柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘、苹果、梨、山楂、猕猴桃、葡萄、大枣、李子、柿子、石榴、醋栗、龙眼、香蕉、菠萝、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁中的一种或几种）、香荚兰、咖啡豆的一种或几种，添加或不添加果胶、食用盐、DL-苹果酸、柠檬酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化）、碳酸氢钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的配制酒（发酵酒配制酒）。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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南肥沃酒业有限责任公司