



411986S-2023



新乡市铭洋酒业有限责任公司企业标准

Q/XMJ 0001S-2023

# 预调酒

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

新乡市铭洋酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市铭洋酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玉风。

H N

Q B

# 预调酒

## 1 范围

本标准规定了预调酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以俄得克（伏特加）、威士忌、朗姆酒、白兰地、白酒、石榴蒸馏酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加生活饮用水，添加葡萄酒、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜、浓缩果汁【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、西番莲、乌梅、沙棘、黄皮果、红毛丹、余甘子（油甘子）中的一种或几种】、茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄茶、茉莉花茶中的一种或几种）、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、玫瑰茄、关山樱花、茉莉花、桂花中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（水果味香精、茶味香精、花卉味香精、蜂蜜香精、糖香精、酒香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、焦亚硫酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、杀菌、加入或不加入二氧化碳、灌装、包装加工而成的预调酒，本产品属性为配制酒。

根据所用辅料不同，产品分类为：预调酒（含气型）、预调酒（不含气型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 俄得克（伏特加）、威士忌、朗姆酒、白兰地、白酒、石榴蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.10 薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.12 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

- 2.1.13 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.14 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.15 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.34 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.38 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 234 的规定。

2.1.46甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.47乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.48赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	从样品中随机取出适量，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	具有各产品应有的气味和滋味，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和上浮	

## 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
<sup>a</sup> 酒精度（20℃），%vol	1~25	GB 5009.225
<sup>b</sup> 甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
<sup>b</sup> 氰化物（以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
<sup>c</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>c</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或SN/T 1743
<sup>c</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 环己氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>c</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>c</sup> 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28

<sup>c</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
<sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.35	GB/T 5009.140
<sup>d</sup> 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<sup>e</sup> 二氧化硫残留量，g/L	≤	0.25	GB 5009.34

注 1：a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；  
b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；  
c 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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；  
d 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品；  
e 仅适用于添加焦亚硫酸钾的产品。

注 2：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 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，新食品原料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、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以俄得克（伏特加）、威士忌、朗姆酒、白兰地、白酒、石榴蒸馏酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加生活饮用水，添加葡萄酒、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜、浓缩果汁【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、杨桃、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、西番莲、乌梅、沙棘、黄皮果、红毛丹、余甘子（油甘子）中的一种或几种】、茶浓缩液（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄茶、茉莉花茶中的一种或几种）、薄荷、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、玫瑰茄、关山樱花、茉莉花、桂花中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（水果味香精、茶味香精、花卉味香精、蜂蜜香精、糖香精、酒香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、焦亚硫酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经调配、贮存、澄清处理、杀菌、加入或不加入二氧化碳、灌装、包装加工而成的预调酒，本产品属性为配制酒。

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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 15.02 配制酒。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。