



413282S-2024



河南省石龙堰酒业有限公司企业标准

Q/HSLY 0001S-2024

配制酒

2024-12-26 发布

2024-12-26 实施

河南省石龙堰酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省石龙堰酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔永锋、乔汇洋。

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。

本标准适用于以黄酒为原料，加入白兰地、威士忌、伏加特、食用酒精中的一种或几种，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、安赛蜜、焦糖色、二氧化碳、浓缩果汁（青梅汁、苹果汁、菠萝汁、荔枝汁、桃汁、百香果汁、杨梅汁、蓝莓汁、桑葚汁中的一种或几种）、食用色素（亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红中的一种或多种）、食用香精（青梅香精、苹果香精、桃香精、菠萝香精、荔枝香精、百香果香精、杨梅香精、蓝莓香精、桑葚香精、樱花香精、桂花香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、树莓香精、桃花香精、葡萄香精、果汁味香精、怡蕾香精、乳化香精、橙乳化香精、口感香精中的一种或多种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装而成的配制酒。

产品根据添加辅料不同分为不同的类别。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.20 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 安赛蜜应符合 GB 25540 2010 的规定。
- 2.1.22 浓缩果汁（青梅汁、菠萝汁、荔枝汁、桃汁、百香果汁、杨梅汁、蓝莓汁、桑葚汁）应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.23 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 食用香精（青梅香精、苹果香精、桃香精、菠萝香精、荔枝香精、百香果香精、杨梅香精、蓝莓香精、桑葚香精、樱花香精、桂花香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、树莓香精、桃花香精、葡萄香精、果汁味香精、怡蕾香精、乳化香精、橙乳化香精、口感香精）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 | 取50mL混合均匀的被测液体样品，倒入一洁净无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其外观、性状、色泽及杂质，然后以温开水漱口，品其滋味，嗅其气味 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味、滋味、无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量的原料物质沉淀 | |

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 | 1.0~20.0 | GB 5009.225 |

| | | | |
|---|---|------|-------------|
| 甲醇 ^a , g/L | ≤ | 0.6 | GB 5009.266 |
| 安赛蜜 ^c , g/kg | ≤ | 0.35 | GB 5009.140 |
| 氰化物 ^a (以HCN计), mg/L | ≤ | 8.0 | GB 5009.36 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 三氯蔗糖 ^c (蔗糖素), g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.298 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.97 |
| 山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.28 |
| 苋菜红 ^c , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 胭脂红 ^c , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^c , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^c , g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^c , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 亮蓝 ^c , g/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品) | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 磷酸盐 ^c (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| <p>注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>2、酒精度标签标示值与实测值偏差不得超过±1.0%vol。</p> <p>3、a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</p> <p>4、b仅限于添加浓缩苹果汁的配制酒。</p> <p>5、c仅限于添加相应食品添加剂的产品。</p> <p>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。</p> | | | |

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 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789. 10 |
| 霉菌, CFU/mL \leq | 20 | | | | GB 4789. 15 |
| 酵母, CFU/mL \leq | 20 | | | | GB 4789. 15 |
| 注: 样品的采样及处理按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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验项目按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以黄酒为原料，加入白兰地、威士忌、伏加特、食用酒精中的一种或几种，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、安赛蜜、焦糖色、二氧化碳、浓缩果汁（青梅汁、苹果汁、菠萝汁、荔枝汁、桃汁、百香果汁、杨梅汁、蓝莓汁、桑葚汁中的一种或几种）、食用色素（亮蓝、苋菜红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红中的一种或多种）、食用香精（青梅香精、苹果香精、桃香精、菠萝香精、荔枝香精、百香果香精、杨梅香精、蓝莓香精、桑葚香精、樱花香精、桂花香精、玫瑰香精、蜂蜜香精、树莓香精、桃花香精、葡萄香精、果汁味香精、怡蕾香精、乳化香精、橙乳化香精、口感香精中的一种或多种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装而成的配制酒。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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》中的要求制订本企业标准，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。

河南省石龙堰酒业有限公司

QB