



410381S-2024



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0019S-2024

# 酒味风味饮料

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

新郑市珍珍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并编写。

本标准主要起草人：刘振义、刘洪平、曹建锋。

H N

Q B

# 酒味风味饮料

## 1 范围

本标准规定了酒味风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，加入啤酒花（浸泡、过滤）、啤酒用麦芽、啤酒原浆（或者脱醇）、红葡萄酒原酒（或者脱醇）、白葡萄酒原酒（或者脱醇）、苹果果酒原酒（或者脱醇）、橙果酒原酒（或者脱醇）、柠檬果酒原酒（或者脱醇）、柑橘果酒原酒（或者脱醇）、桃果酒原酒（或者脱醇）、青梅果酒原酒（或者脱醇）、桔子果酒原酒（或者脱醇）、蓝莓果酒原酒（或者脱醇）、荔枝果酒原酒（或者脱醇）、草莓果酒原酒（或者脱醇）、卡曼橘果酒原酒（或者脱醇）、菠萝果酒原酒（或者脱醇）、白酒原酒（或者脱醇）、威士忌原酒（或者脱醇）、伏特加原酒（或者脱醇）、朗姆原酒（或者脱醇）、白兰地原酒（或者脱醇）、酱香型白酒原酒（或者脱醇）、啤酒用糖浆、麦芽糖、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩柑橘汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩菠萝汁、姜粉中的一种或几种，添加柠檬酸、L(+)-酒石酸、乳酸、甘油、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、二氧化碳、焦糖色（仅限于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红（仅限于果味饮料）、苋菜红（仅限于果味饮料）、亮蓝（仅限于果味饮料）、啤酒香精、麦芽香精、葡萄酒香精、苹果香精、橙香精、柠檬香精、柑橘香精、桃香精、青梅香精、桔子香精、蓝莓香精、荔枝香精、草莓香精、卡曼橘香精、菠萝香精、白酒香精、威士忌香精、伏特加香精、朗姆香精、白兰地香精、莫吉托香精、马天尼香精、可乐香精、杨枝甘露香精、姜味香精、白葡萄酒香精、红葡萄酒香精、红酒香精、酱香型白酒香精、橡木香精、甜味香精、蜂蜜香精、蔗糖香精中的一种或几种，经调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口、包装等工艺加工而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5的酒味风味饮料。

根据添加原料不同可分为：啤酒味（原味）风味饮料、果味啤酒味风味饮料、姜味啤酒味风味饮料、白葡萄酒味风味饮料、红葡萄酒味风味饮料、果酒味风味饮料、果味白酒味风味饮料、果味威士忌酒味风味饮料、果味伏特加酒味风味饮料、果味朗姆酒味风味饮料、果味白兰地酒味风味饮料、莫吉托味朗姆酒味风味饮料、马天尼味酒味风味饮料、可乐味酒味风味饮料、果味酱香酒风味饮料、杨枝甘露味朗姆酒味风味饮料、果味酱香型白酒风味饮料。

## 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 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.3 啤酒用麦芽应符合 QB/T1686 的规定。
- 2.1.4 啤酒原浆(或者脱醇)应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.5 红葡萄原酒(或者脱醇)应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.6 白葡萄原酒(或者脱醇)应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.7 苹果果酒原酒(或者脱醇)、橙果酒原酒(或者脱醇)、柠檬果酒原酒(或者脱醇)、柑橘果酒原酒(或者脱醇)、桃果酒原酒(或者脱醇)、青梅果酒原酒(或者脱醇)、桔子果酒原酒(或者脱醇)、蓝莓果酒原酒(或者脱醇)、荔枝果酒原酒(或者脱醇)、草莓果酒原酒(或者脱醇)、卡曼橘果酒原酒(或者脱醇)、菠萝果酒原酒(或者脱醇)应符合 NY/T1508 的规定。
- 2.1.8 白酒(或者脱醇)应符合 GB/20821 的规定。
- 2.1.9 威士忌(或者脱醇)应符合 GB/T11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 伏特加(或者脱醇)应符合 GB/T11858 和 GB2757 的规定。
- 2.1.11 朗姆(或者脱醇)应符合 GB2757 的规定。
- 2.1.12 白兰地(或者脱醇)应符合 GB/T11856 和 GB2757 的规定。
- 2.1.13 啤酒用糖浆应符合 QB/T 2687 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.18 浓缩橙汁应符合 GB/T21730 和 SB/T10198 的规定。
- 2.1.19 浓缩果汁(浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩柑橘汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩菠萝汁)应符合 SB/T10198 的规定。
- 2.1.20 姜粉应符合 NY/T1073 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 L(+)-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1987 的规定。

- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 酱香型白酒应符合 GB/T26760 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	具有本产品应有的色泽	取 100mL 的被检测样品置于洁净的玻璃杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽，性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	液体	
气、滋味	具有本产品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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，%vol	≤ 0.5	GB 5009.225

pH 值	2.0~7.0	GB/T 5750.4
总酸（以一水柠檬酸计），g/kg $\geq$	0.03	GB 12456
可溶性固形物（20℃, 折光计法），% $\geq$	0.1	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140 或 GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> （蔗糖素），g/kg $\leq$	0.25	GB 22255 或 GB5009.298
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg $\leq$	0.2	SN/T3854
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.141 或 GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg $\leq$	0.025	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> ， $\mu$ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
锡（以 Sn 计），mg/kg $\leq$	150	GB5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L $\leq$	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
二氧化碳气容量 <sup>c</sup> （20℃），倍 $\geq$	1.0	GB/T 10792
L(+)-酒石酸（以酒石酸计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.157 或 GB 25545
<p>注：a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b 仅适用于添加苹果果酒原酒（或者脱醇）或浓缩苹果汁的产品检验。</p> <p>c 适用于充二氧化碳的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 <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>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。 带*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，加入啤酒花（浸泡、过滤）、啤酒用麦芽、啤酒原浆（或者脱醇）、红葡萄酒原酒（或者脱醇）、白葡萄酒原酒（或者脱醇）、苹果果酒原酒（或者脱醇）、橙果酒原酒（或者脱醇）、柠檬果酒原酒（或者脱醇）、柑橘果酒原酒（或者脱醇）、桃果酒原酒（或者脱醇）、青梅果酒原酒（或者脱醇）、桔子果酒原酒（或者脱醇）、蓝莓果酒原酒（或者脱醇）、荔枝果酒原酒（或者脱醇）、草莓果酒原酒（或者脱醇）、卡曼橘果酒原酒（或者脱醇）、菠萝果酒原酒（或者脱醇）、白酒原酒（或者脱醇）、威士忌原酒（或者脱醇）、伏特加原酒（或者脱醇）、朗姆原酒（或者脱醇）、白兰地原酒（或者脱醇）、酱香型白酒原酒（或者脱醇）、啤酒用糖浆、麦芽糖、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩柑橘汁、浓缩桃汁、浓缩青梅汁、浓缩桔汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩菠萝汁、姜粉中的一种或几种，添加柠檬酸、L(+)-酒石酸、乳酸、甘油、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、二氧化碳、焦糖色（仅限于果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红（仅限于果味饮料）、苋菜红（仅限于果味饮料）、亮蓝（仅限于果味饮料）、啤酒香精、麦芽香精、葡萄酒香精、苹果香精、橙香精、柠檬香精、柑橘香精、桃香精、青梅香精、桔子香精、蓝莓香精、荔枝香精、草莓香精、卡曼橘香精、菠萝香精、白酒香精、威士忌香精、伏特加香精、朗姆香精、白兰地香精、莫吉托香精、马天尼香精、可乐香精、杨枝甘露香精、姜味香精、白葡萄酒香精、红葡萄酒香精、红酒香精、酱香型白酒香精、橡木香精、甜味香精、蜂蜜香精、蔗糖香精中的一种或几种，经调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、封口、包装等工艺加工而成的乙醇含量不超过质量分数为 0.5 的酒味风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。