



411132S-2024



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0005S-2024

# 鸡尾酒（配制酒）

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南汉荣饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南汉荣饮品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、河南汉荣饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、刘国发。

H N

Q B

# 鸡尾酒（配制酒）

## 1 范围

本标准规定了鸡尾酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白兰地、白酒、伏特加、威士忌、朗姆酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，辅以生活饮用水、食品工业用浓缩汁（浓缩重瓣红玫瑰汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩桂花汁中的一种）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、甘油、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、抗坏血酸（维生素 C）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、蜂蜜、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、焦糖色（普通法）、苋菜红、柠檬黄、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装加工而成的鸡尾酒（配制酒）。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类：威士忌鸡尾酒、伏特加鸡尾酒、朗姆鸡尾酒、白兰地鸡尾酒、果味鸡尾酒、玫瑰鸡尾酒、复配鸡尾酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白兰地、白酒、伏特加、威士忌、朗姆酒应符合 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 食品工业用浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.13 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.16 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 食品用香精应符合 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	取样品一瓶,将其置于洁净的烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 (20℃), % vol	0.6~10	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 注2: 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%; 甲醇、氰化物按 100%酒精度折算; 注3: a指标仅适用于使用该添加剂的产品;		

注4: b指标仅限于使用浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。

## 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 <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
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

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.25 执行;  
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 2.5 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 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。

## 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。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以白兰地、白酒、伏特加、威士忌、朗姆酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，辅以生活饮用水、食品工业用浓缩汁（浓缩重瓣红玫瑰汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩桂花汁中的一种）、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、甘油、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、抗坏血酸（维生素 C）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、蜂蜜、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、焦糖色（普通法）、苋菜红、柠檬黄、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装加工而成的鸡尾酒（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 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求，制订了本企业标准，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。

河南汉荣饮品有限公司

QB