



411546S-2024



万葡国际贸易（开封）有限公司企业标准

Q/WPGJ 0001S-2024

# 配制酒

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

万葡国际贸易（开封）有限公司 发布

## 前 言

本标准由万葡国际贸易（开封）有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：高一凡、韩传胜。

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。

本标准适用于以白兰地、威士忌、伏特加中的一种酒为酒基，加入饮用水，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入食用酒精、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为：白兰地配制酒、威士忌配制酒、伏特加配制酒。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 平静配制酒

在 20℃ 时，二氧化碳压力小于 0.05MPa 的配制酒。

### 2.2 起泡配制酒

在 20℃ 时，二氧化碳压力等于或大于 0.05MPa 的配制酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.4 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.5 食用酒精应符合 GB/T 10343 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 3.1.12 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.13 浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 3.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

### 3.2 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
外观和性状	清亮透明，无沉淀及无悬浮物的液体 <sup>a</sup>	GB/T 15038
色泽	具有产品应有的色泽	
香气	具有相应的植物香和蒸馏酒酒香，诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺和谐，酒体完整，起泡配制酒有杀口感	
风格	具有本品独特的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常；对贮存 6 个月以上的配制酒允许有少量沉淀。		

### 3.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)，%vol	0.55~15	GB 5009.225	
二氧化碳 (20℃)，MPa	<	0.05 (平静配制酒)	GB/T 15038
	≥	0.05 (气泡配制酒)	GB/T 15038
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.6 (以伏特加、威士忌为酒基的配制酒)	GB 5009.266

		2.0 (以白兰地为酒基的配制酒)		
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计), mg/L	≤	8.0		GB 5009.36
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65		GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.25		GB 5009.298
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4		GB 5009.28
柠檬黄 <sup>c</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1		GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.1		GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
<p>注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>c 仅限使用相应食品添加剂的产品。同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量之和不超过 1。</p> <p>d 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。</p>				

### 3.4 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	采集方案 <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 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.25 执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

### 4 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、二氧化碳、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白兰地、威士忌、伏特加中的一种酒为酒基，加入饮用水，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入食用酒精、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。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 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

万葡国际贸易（开封）有限公司

Q B