



413284S-2025



河南省京德酒业有限公司企业标准

Q/HJDJ 0003S-2025

水果风味预调酒（配制酒）

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

河南省京德酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京德酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：仝奋飞、吴雨、何晓军、刘兆年。

H N

Q B

水果风味预调酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了水果风味预调酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的水果风味预调酒（配制酒）。

根据所用辅料不同，产品可分为不同口味的水果风味预调酒（配制酒）；

根据是否填充二氧化碳，产品可分为：含气型和不含气型。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 伏特加应符合 GB/T 11858、GB 2757 的规定。
- 2.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856.2、GB 2757 的规定。
- 2.1.3 朗姆酒应符合 QB/T 5333、GB 2757 的规定。
- 2.1.4 威士忌应符合 GB/T 11856.1、GB 2757 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

- 2. 1. 18 碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 19 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 20 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 21 胭脂红应符合 GB 1886. 220 的规定。
- 2. 1. 22 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 23 苋菜红应符合 GB 4479. 1 的规定。
- 2. 1. 24 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 25 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 26 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 27 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 28 食用香精应符合 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	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其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气、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	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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
^a 酒精度（20℃）， %vol	3~52	GB 5009. 225
^b 二氧化碳气容量（20℃） / （倍） ≥	1. 5	GB/T 10792
^c 甲醇, g/L ≤	0. 6	GB 5009. 266
^c 氰化物（以 HCN 计）， mg/L ≤	8. 0	GB 5009. 36
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0. 18	GB 5009. 12
^d 柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg ≤	0. 1	GB 5009. 35
^d 日落黄（以日落黄计）， g/kg ≤	0. 1	GB 5009. 35
^d 亮蓝（以亮蓝计）， g/kg ≤	0. 025	GB 5009. 35 或 SN/T 1743

^d 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^d 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^d 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^d 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^d 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^d 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
^d 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
^d 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^e 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol； b 仅适用于含气型产品；； c 甲醇、氰化物指标均按 100%的酒精度折算； d 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； e 仅适用于添加浓缩山楂汁、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 ^a 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
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行； 微生物限量仅适用于酒精度≤24%vol 的产品。					

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数（仅限有该指标的产品）、大肠菌群（仅限有该指标的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩车厘子汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的水果风味预调酒（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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省京德酒业有限公司

QB