



410335S-2025



民权县天裕葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MTPJ 0005S-2025

# 发酵酒配制酒

2025-01-27 发布

2025-01-27 实施

民权县天裕葡萄酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由民权县天裕葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王青梅。

H N

Q B

# 发酵酒配制酒

## 1 范围

本标准规定了发酵酒配制酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果发酵酒（枣发酵酒、梨发酵酒、桃发酵酒、猕猴桃发酵酒、李子发酵酒、葡萄发酵酒、山楂发酵酒、苹果发酵酒、杨梅发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、刺梨发酵酒、草莓发酵酒、蓝莓发酵酒、杏发酵酒、桑葚发酵酒、红枣发酵酒、芒果发酵酒、石榴发酵酒、木瓜发酵酒、树莓发酵酒、菠萝发酵酒、芭乐发酵酒、青梅发酵酒、荔枝发酵酒、枇杷发酵酒、莲雾发酵酒、发酵黑加仑酒中的一种或几种）为酒基，添加饮用水（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、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、芝士、巧克力、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、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）中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

产品根据所用原料的不同分为：果酒配制酒、葡萄酒配制酒、复合果酒配制酒、果酒（配制型）。

## 2 术语和定义

果酒（配制型）：以发酵酒为酒基，加入水果进行浸泡和/或直接加入果汁，加入或不加入食品添加剂，经调配、加工而成的配制酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 水果发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

3.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

3.1.4 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、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

3.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。

3.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

3.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

3.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

3.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

3.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

3.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

3.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

3.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.21 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。

3.1.22 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

3.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

3.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

3.1.26 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

3.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.29 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

3.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

3.1.31 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。

3.1.32 植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、

木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花】为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定、重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定，关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定，丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

3.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.34 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。

3.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.36 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

3.1.37 奶油应符合 GB 19646 的规定。

3.1.38 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

3.1.39 速溶咖啡应符合 DBS 53/ 021 的规定。

3.1.40 蛹虫草提取物是以蛹虫草为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。蛹虫草应符合卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

3.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

3.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

3.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.45 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

3.1.46 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

3.1.47 红茶、绿茶、花茶、白茶、黑茶、乌龙茶应符合 GB 31608 的规定。

3.1.48 红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

3.1.49 芝士应符合 GB 5420 的规定。

3.1.50 巧克力应符合 GB 9678.2 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
性状	液体	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味, 应符合表 1 的规定。
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。		

### 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	3~20	GB 5009.225
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 <sup>b</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: 1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;  
b 仅限使用相应食品添加剂的产品。同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大用量之和不超过 1。  
c 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

### 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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
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. 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、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

配制酒是以水果发酵酒（枣发酵酒、梨发酵酒、桃发酵酒、猕猴桃发酵酒、李子发酵酒、葡萄发酵酒、山楂发酵酒、苹果发酵酒、杨梅发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、刺梨发酵酒、草莓发酵酒、蓝莓发酵酒、杏发酵酒、桑葚发酵酒、红枣发酵酒、芒果发酵酒、石榴发酵酒、木瓜发酵酒、树莓发酵酒、菠萝发酵酒、芭乐发酵酒、青梅发酵酒、荔枝发酵酒、枇杷发酵酒、莲雾发酵酒、发酵黑加仑酒中的一种或几种）为酒基，添加饮用水（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、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、芝士、巧克力、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、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）中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。