



410596S-2025



亿得利葡萄酒有限公司企业标准

Q/YPY 0003S-2025

发酵酒配制酒

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

亿得利葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由亿得利葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周晓丽、耿红玲、陈宜君。

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、黑加仑发酵酒中的一种或几种）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、包装而制成的发酵酒配制酒。

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，品其滋味，应符合表1 的规定。
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	
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 ^a (20℃), %vol	0.55~20	GB 5009.225
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 ^b (以环己氨基磺酸计), g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg ≤	0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^b (以苋菜红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^b (以亮蓝计), g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^b (以诱惑红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 ^b (以胭脂红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^c , 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 $\pm 1.0\%$ vol。

b 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、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

c 仅限添加苹果发酵酒、山楂发酵酒、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果汁、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 中的平板计数法
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：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 12696 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。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

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、黑加仑发酵酒中的一种或几种）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、包装而制成的发酵酒配制酒。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 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。

亿得利葡萄酒有限公司