



411990 S-2025



辉县市世纪锦缘酒业有限公司企业标准

Q/HSJJ 0003S-2025

# 发酵酒配制酒

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

辉县市世纪锦缘酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市世纪锦缘酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘旭、潘玉龙。

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。

本标准适用于以米酒、黄酒、发酵型果酒、葡萄酒中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁(或浆)(葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原汁、苹果原汁、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、姜汁中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、蜂蜜、冰糖、山楂、桂圆(龙眼肉)、咖啡、可可粉、人参(人工种植五年及五年以下)、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血中的一种)中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂【赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素(苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种，经预处理(浸泡或浸提、溶解、过滤)、调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的配制酒。

根据所加原料不同可分为以下几类:发酵型果酒配制酒、预调鸡尾酒、气泡米酒(配制酒)、气泡果味米酒(配制型)、气泡黄酒(配制型)、气泡果味黄酒(配制型)、发酵型果味配制酒、山楂枸杞桂圆配制酒、人参配制酒、枸杞大枣三鞭配制酒、蚕蛹枸杞山药复合配制酒、蝮蛇乌梢蛇枸杞复合配制酒、三鞭枸杞配制酒、鹿血人参配制酒、人参枸杞山药复合配制酒、人参鹿鞭鹿血配制酒、蛹虫草黄精配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 发酵型果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 葡萄酒应符合 GB/T 15038 的规定。
- 2.1.5 果蔬原汁(或浆)应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 发酵型果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 人参(人工种植五年及五年以下)应符合原卫生部公告(2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.17 丁香、黄精、大枣、桂圆(龙眼肉)、山药、山楂、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、芡实、薄荷、肉桂、牛蒡根应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.18 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 蚕蛹粉、羊鞭、牛鞭应清洁、卫生、无污染、无虫害,符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.20 黑枸杞、铁棍山药应清洁、卫生、无污染、无虫害,符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.21 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.22 桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害,符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.24 养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血)应符合卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》(卫监督函〔2012〕8 号)的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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。		

## 2.3 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	0.55~20	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
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> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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<math>\pm 1.0\%</math>vol；</p> <p>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。</p> <p>c 仅限添加山楂、浓缩苹果汁、苹果原汁、浓缩山楂汁的产品。</p>			

## 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	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	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
<sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>c</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.6
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；</p> <p>b 仅适用于添加动物性原料的产品。</p> <p>c 仅适用于添加牛鞭的产品。</p>					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 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；新食品原料和食药两用物质应符合国家相关公告的规定。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以米酒、黄酒、发酵型果酒、葡萄酒中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁(或浆)(葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原汁、苹果原汁、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、姜汁中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、蜂蜜、冰糖、山楂、桂圆(龙眼肉)、咖啡、可可粉、人参(人工种植五年及五年以下)、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血中的一种)中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂【赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素(苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种，经预处理(浸泡或浸提、溶解、过滤)、调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、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。

辉县市世纪锦缘酒业有限公司