



412477S-2025



漯河奥古斯汀饮品有限公司企业标准

Q/AGS 0001S-2025

鸡尾酒（配制酒）

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

漯河奥古斯汀饮品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由漯河奥古斯汀饮品有限公司提出负责起草。

本标准适用于漯河奥古斯汀饮品有限公司，同时授权适用于以下公司：

肇庆奇乐之仁堂饮料食品有限公司（生产地址：广东省肇庆市四会市大沙镇 S263 线龙塘段大布工业区 8 号）。

孝感华冠饮料有限公司（生产地址：湖北省孝感市孝南区经济开发区龙宫社区福广路 18 号）。

本标准起草单位：漯河奥古斯汀饮品有限公司。

本标准主要起草人：项立东、李智。

本标准于2025年8月1日首次发布。

Q B

鸡尾酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了鸡尾酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、米酒、黄酒等其中一种或几种、水、白砂糖和（或）果葡糖浆为原料，辅以浓缩果蔬汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁中的一种或多种）或果蔬汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、小青柠汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁中的一种或几种），添加或不添加速溶茶、赤藓糖醇、抗性糊精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、食品用香精、二氧化碳等，经过滤、调配、灌装制成的鸡尾酒（配制酒）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志。

GB 317 白砂糖。

GB 13104 食品安全国家标准 食糖。

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠。

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾。

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠。

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝。

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红。

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红。

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳。

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒。

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量。

GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红。

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄。

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定。

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数。

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验。

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验。

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定。

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定。

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定。

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定。

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定。

GB 5749 生活饮用水卫生标准。

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄。

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则。

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范。

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范。

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）。

GB/T 12456 食品中总酸的测定。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范。

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）。

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料。

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆。

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸。

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精。

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖。

GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇。

GB/T 10781.3 米香型白酒。

GB/T 12143 饮料通用分析方法。

QB/T 4067 食品工业用速溶茶。

GB/T 13662 黄酒。

QB/T 5947 抗性糊精。

GB/T 11856 白兰地。

GB/T 11857 威士忌。

GB/T 11858 伏特加（俄得克）。

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则。

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则。

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.4 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 3.1.5 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。
- 3.1.6 朗姆酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.7 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.8 米酒应符合 GB/T 10781.3 的规定。

- 3.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.10 浓缩果蔬汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.11 果蔬汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、小青柠汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.24 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.25 速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.28 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 3.1.29 其他原辅料应符合国家相关法律法规的规定。
- 3.1.30 所有原辅料都还应该符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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	呈均匀液体，允许有少量沉淀	在室温下，开启被测样品，立即取一定量混合均匀的样品，用嗅觉鉴别气味，用味觉品尝其滋味。并取约50ml混合均匀的被测样品，置于100ml洁净的透明烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其外观、色泽，检查其有无外来杂质，含果汁产品，允许有少量沉淀物。
色泽	具有本品应有的色泽	
香气	具有本品应有的香气，香气协调无异味	
滋味	口感和顺、适口	

3.3 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	
酒精度 ^a (20℃) / (% vol)	≥	0.6	GB 5009.225
总酸(以一水柠檬酸计) / (g/L)	≤	6.0	GB/T 12456
可溶性固形物(20℃折光计法)	≥	1.0	GB/T 12143
二氧化碳气容量 ^b (20℃) / (倍)	≥	1.0	GB/T 10792
甲醇 ^c , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
<p>a、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol；</p> <p>b、仅适用于添加二氧化碳的产品；</p> <p>c、甲醇、氰化物指标均按 100%的酒精度折算；</p> <p>d、仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。</p>			

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标应符合表 3 的规定。

表3 指示菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 /CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群 /CFU/mL	5	2	1	10
霉菌/CFU/mL	≤20			
酵母/CFU/mL	≤20			

a、样品的采用和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

3.4.2 致病菌指标应符合表 4 的规定。

表4 致病菌指标

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采用和处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定的要求，其检验方法按照 JJF 1070 执行。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951、GB 12696、GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库前应由生产单位技术部门按原料质量标准验收，合格后方可入库。水源水应符合 GB 5749 的规定才能使用。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总酸、二氧化碳气容量、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a、产品定型时；
- b、当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c、出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d、停产 3 个月以上恢复生产时；
- e、国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2-3.8 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1000ml（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 3000ml（不低于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 和《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，产品的运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运，搬运时应轻拿轻放，不得摔撞。

5.4 贮存

产品应在贮存于清洁、干燥、通风的仓库内，严禁日晒、雨淋或靠近热源。产品适宜的贮存温度为 0℃-40℃，产品贮存过程中，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性 & 易挥发的物品存放在一起。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以食用酒精或伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、葡萄酒、果酒、啤酒、米酒、黄酒其中一种或几种为酒基、以饮用水为主要原料，辅以浓缩果蔬汁（浆）（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柳橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩芭乐汁、浓缩青梅汁中的一种或多种）或果汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、小青柠汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁中的一种或几种），选择性添加适量的白砂糖、果葡糖浆、速溶茶、赤藓糖醇、抗性糊精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、苋菜红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、食品用香精等，添加或不添加二氧化碳，经杀菌、调配、混合、封装制成的鸡尾酒（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》、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GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河奥古斯汀饮品有限公司