



411928S-2026



襄城县常相见果酒厂企业标准

Q/XCGJ 0001S-2026

配制酒

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

襄城县常相见果酒厂 发布

前 言

本标准由襄城县常相见果酒厂提出并起草。
本标准主要起草人：李二英。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜水果（鲜苹果、鲜山楂、鲜蓝莓、鲜树莓、鲜草莓、鲜猕猴桃、鲜蔓越莓、鲜桑葚、鲜无花果、鲜石榴、鲜桃、鲜李、鲜梨、鲜菠萝、鲜樱桃、鲜柠檬汁、鲜荔枝、鲜枸杞、鲜杏、鲜哈密瓜、鲜枇杷、鲜芒果、鲜橙、鲜桔、鲜香蕉、鲜火龙果、鲜沙棘、鲜山竹、鲜西梅、鲜凤梨、鲜葡萄、鲜西瓜、鲜百香果、鲜柚子、鲜樱桃中的一种或几种）为原料，经分选、清洗控水破碎（去核）、入罐果胶酶酶解、加入酵母一次发酵、皮渣分离、二次发酵、自然澄清、冷冻下胶澄清、贮存陈酿而成的发酵果酒为酒基，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、蒸馏白酒、食用酒精、浓缩果汁、水果原浆、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、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）、食品用香精中的一种或几种，混合搅拌、陈化稳定（冷稳定）、粗滤、板框过滤、灌装、杀菌、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成配制酒。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜水果应符合成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 蒸馏白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁、浓缩果浆应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。

- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 果胶酶应符合 GB 1886.174 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	均匀液体	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 ^a	
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 ^a	
^a 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 ^a (20℃) / (%vol)	6~15	GB 5009.225
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
安赛蜜 ^c / (g/kg)	≤ 0.35	GB 5009.140
甜蜜素 (又名环己氨基磺酸钠) (以环己氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 (又称蔗糖素) / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
苋菜红 (以苋菜红计) / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 (以胭脂红计) / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计) / (g/kg)	≤ 0.025	SN/T 1743 或 GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) / (g/kg)	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
诱惑红 ^c / (g/kg)	≤ 0.05	SN/T 1743 或 GB 5009.35
磷酸盐 ^c 【以 (PO ₄ ³⁻) 计】 / (g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
<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±1.0%vol；</p> <p>b 仅限添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品。</p> <p>c 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。					

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 8951 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜水果（鲜苹果、鲜山楂、鲜蓝莓、鲜树莓、鲜草莓、鲜猕猴桃、鲜蔓越莓、鲜桑葚、鲜无花果、鲜石榴、鲜桃、鲜李、鲜梨、鲜菠萝、鲜樱桃、鲜柠檬汁、鲜荔枝、鲜枸杞、鲜杏、鲜哈密瓜、鲜枇杷、鲜芒果、鲜橙、鲜桔、鲜香蕉、鲜火龙果、鲜沙棘、鲜山竹、鲜西梅、鲜凤梨、鲜葡萄、鲜西瓜、鲜百香果、鲜柚子、鲜樱桃中的一种或几种）为原料，经分选、清洗控水破碎（去核）、入罐果胶酶酶解、加入酵母一次发酵、皮渣分离、二次发酵、自然澄清、冷冻下胶澄清、贮存陈酿而成的发酵果酒为酒基，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、蒸馏白酒、食用酒精、浓缩果汁、水果原浆、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、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）、食品用香精中的一种或几种，混合搅拌、陈化稳定（冷稳定）、粗滤、板框过滤、灌装、杀菌、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成配制酒。

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。

襄城县常相见果酒厂

QB