



412787S-2026

商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0009S-2026

水果风味预调酒（配制酒）

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

商丘中联生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘中联生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范豪、许笑笑、吴银伟。

本标准自发布实施日起替代Q/SZS 0009S-2022（411589S-2022）。

H N
Q B

水果风味预调酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了水果风味预调酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）和浓缩果汁（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、浓缩车厘子汁中的一种或几种），添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、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、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、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、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的水果风味预调酒（配制酒）。

产品根据所用原料的不同分为：葡萄柠檬橙混合水果风味预调酒（配制酒）、葡萄柠檬荔枝混合水果风味预调酒（配制酒）、柠檬橙西柚混合水果风味预调酒（配制酒）、葡萄柠檬混合水果风味预调酒（配制酒）、菠萝蓝莓西番莲混合水果风味预调酒（配制酒）、水蜜桃苹果草莓混合水果风味预调酒（配制酒）、柠檬风味预调酒（配制酒）、水蜜桃风味预调酒（配制酒）、菠萝风味预调酒（配制酒）、蓝莓风味预调酒（配制酒）、西番莲风味预调酒（配制酒）、苹果风味预调酒（配制酒）、橙风味预调酒（配制酒）、草莓风味预调酒（配制酒）、茉莉蜜桃风味预调酒（配制酒）、卡曼橘风味预调酒（配制酒）、荔枝风味预调酒（配制酒）、柚子风味预调酒（配制酒）、青梅风味预调酒（配制酒）、桑葚风味预调酒（配制酒）、桂花杨梅风味预调酒（配制酒）、葡萄风味预调酒（配制酒）、玫瑰草莓风味预调酒（配制酒）、百香果风味预调酒（配制酒）、芒果风味预调酒（配制酒）、猕猴桃风味预调酒（配制酒）、山楂风味预调酒（配制酒）、车厘子风味预调酒（配制酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。

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

2.1.4 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、浓缩车厘子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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、性状及杂质
色泽	具有产品应有的色泽	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
滋、气味	具有产品特有的滋味、气味，无异味	滋味，应符合表 1 的规定。

杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀
----	-------------------------

2.3 理化指标

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，%vol	3±1，5±1，6±1，8±1， 9±1	GB 5009.225
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^c （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^c （以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的配制酒。

c 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

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，各自用量占其最大使用量的比例之和不应大于 1。

酒精度标签标识值与实测值偏差不超过±1.0/% vol。

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. 1 和 GB 4789. 25 执行。 微生物限量仅适用于酒精度≤24%vol 的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数（酒精度≤24%vol的产品）、大肠菌群（酒精度≤24%vol的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的几种为原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）和浓缩果汁（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、浓缩车厘子汁中的一种或几种），添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、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、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、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、贮存、澄清处理、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的水果风味预调酒（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 蒸馏酒与配制酒》的要求制定了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘中联生物科技有限公司