



412848S-2018



温县皇家城堡酒业有限公司企业标准

Q/WHC 0001S-2018

---

# 配制酒

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

温县皇家城堡酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由温县皇家城堡酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张龙。

本标准自发布实施日起代替 Q/WHC 0001S-2015（备案号：411780S-2015 备案日期：2015/9/29）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、伏特加（或威士忌、朗姆酒、白兰地）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化碳、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、DL-苹果酸、亮蓝、诱惑红、苋菜红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）中的一种或几种为原料，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）应符合 GB 17325的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.17 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。

2.1.18 朗姆酒应符合 DBS45/004 的规定。

2.1.19 白兰地应符合 GB/T 11856 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，均匀一致		取样品 50mL 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	蓝莓味威士忌预调酒	蓝色	
	青柠味朗姆预调酒	绿色	
	橙味伏特加预调酒	黄色	
	西番莲芒果味朗姆预调酒	黄色	
	紫葡萄味白兰地预调酒	浅紫色	
	水蜜桃味白兰地预调酒	粉红色	
	青苹果味朗姆预调酒	青色	
	草莓味伏特加预调酒	粉红色	
气 味	具有本品特有气味，无异味。		
滋 味	具有本品特有滋味，无异味		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，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 (20℃) / (%vol)	3±1、6±1、9±1、12±1、 15±1、18±1、21±1	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 200	GB/T 15038
滴定酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 1.0	GB/T 15038
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.28
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg) (仅限添加柠檬黄的配制酒)	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计)/(g/kg) (仅限添加日落黄的配制酒)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红/(g/kg) (仅限添加诱惑红的配制酒)	≤	0.05	GB 5009.141
苋菜红/(g/kg) (仅限添加苋菜红的配制酒)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计)/(g/kg) (仅限添加亮蓝的配制酒)	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> /(μg/L)	≤	10	GB 5009.185
锌 <sup>c</sup> (Zn)/(mg/L)	≤	5	GB 5009.14
铁 <sup>c</sup> (Fe)/(mg/L)	≤	15	GB 5009.90
锡 <sup>c</sup> (Sn)/(mg/L)	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和/(mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 5009.90
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
注 2: a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; b 仅适用于青苹果味朗姆预调酒; c 仅限于金属罐包装。			
注 3: 诱惑红和苋菜红在本产品中单独使用。			
注 4: 相同色泽的着色剂在混合使用时, 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。			
注 5: 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。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
菌落总数/(CFU/mL) ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL) ≤	0.03			GB 4789.3
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、甲醇、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

本标准适用于以生活饮用水、伏特加（或威士忌、朗姆酒、白兰地）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橙汁、浓缩西番莲汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化碳、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、DL-苹果酸、亮蓝、诱惑红、苋菜红、食用香精（蓝莓味香精、柠檬味香精、橙味香精、西番莲味香精、芒果味香精、桃味香精、葡萄味香精、青苹果味香精、草莓味香精）中的一种或几种为原料，经调配、贮存、澄清过滤、杀菌、灌装、包装而成的配制酒。

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 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

温县皇家城堡酒业有限公司

QB