



410358S-2019



河南省恒万达生物科技有限公司企业标准

Q/HHWD 0001S-2019

配制酒

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

河南省恒万达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省恒万达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭爱珍。

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。

本标准适用于以伏特加、白兰地、威士忌、食用酒精中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经反渗透过滤）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、浓缩果汁（蓝莓果汁、苹果果汁、葡萄果汁、樱桃果汁、水蜜桃果汁、香橙果汁、荔枝果汁、青柠果汁、柠檬果汁）、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、蓝莓香精、青苹果香精、葡萄香精、蜂蜜香精、白糖香精、提子香精、樱桃香精、白兰地香精、菠萝香精、酒酿香精、青柠香精、白柠檬香精、二氧化碳中的多种，经调配、过滤除菌、冷冻、加气灌装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。
- 2.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.3 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 蓝莓香精、青苹果香精、葡萄香精、蜂蜜香精、白糖香精、提子香精、樱桃香精、白兰地香精、菠萝香精、酒酿香精、青柠香精、白柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 浓缩果汁（蓝莓果汁、苹果果汁、葡萄果汁、樱桃果汁、水蜜桃果汁、香橙果汁、荔枝果汁、青柠果汁、柠檬果汁）应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.22 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	取50mL混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其外观、性状、色泽及杂质，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其气味。
外观	清亮透明，无沉淀及悬浮物	
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	1.0~20.0	GB 5009.225
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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

苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<p>注：1^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。</p> <p>2[*] 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。</p> <p>3^b 仅限于添加苹果果汁的配制酒。</p> <p>4 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超过1。</p> <p>5 酒精度标签标识值与实测值偏差不得超过±1.0%/vol。</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，CFU/mL	5	0	0	—	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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JJF1070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 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

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

配制酒是以伏特加、白兰地、威士忌、食用酒精中的一种或几种为原料，加入生活饮用水（经反渗透过滤）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、浓缩果汁（蓝莓果汁、苹果果汁、葡萄果汁、樱桃果汁、水蜜桃果汁、香橙果汁、荔枝果汁、青柠果汁、柠檬果汁）、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、蓝莓香精、青苹果香精、葡萄香精、蜂蜜香精、白糖香精、提子香精、樱桃香精、白兰地香精、菠萝香精、酒酿香精、青柠香精、白柠檬香精、二氧化碳中的多种，经调配、过滤除菌、冷冻、加气灌装而成。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 配制酒及其配制酒》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省恒万达生物科技有限公司

QB