



410425S-2019



驻马店市凤鸣谷酒业有限公司企业标准

Q/ZFJ 0001S-2019

配制酒

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由驻马店市凤鸣谷酒业有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市凤鸣谷酒业有限公司。

本标准主要起草人：李远生、郭科军、李飞、田新民、李玉凤。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒸馏酒为酒基，加入浓缩苹果汁、生产用水（经过滤、二级反渗透处理），经调配、勾兑、过滤、灌装、包装而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蒸馏酒应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 20822 和 GB 2757 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，清凉透明，久置允许有少量沉淀 ^a	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色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	无色或微黄色	
气、滋味	具有具有苹果香和酒香，香气协调，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

注：a 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，10℃ 以上时应逐渐恢复正常。

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 ^a (20℃)，%vol	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、 42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、56±1、 60±1、62±1	GB 5009.225
固形物，g/L	≤ 1.0	GB/T 12143
展青霉素，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

注：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 ±1.0% vol；

注：b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 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。

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、固形物、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒为酒基，加入浓缩苹果汁、生产用水（经过滤、二级反渗透处理），经调配、勾兑、过滤、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。

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司

H N

Q B