



410742S-2019



河南省迪士酒业有限责任公司企业标准

Q/HDJ 0015S-2019

---

# 水果风味预调酒（配制酒）

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

河南省迪士酒业有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由河南省迪士酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永红、王永明。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）、伏特加、浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、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、浓缩草莓汁中的几种）、食用酒精为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精）、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝）中的几种，经调配、过滤、混合、灌装而成的水果风味预调酒（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 和 GB 2757 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 浓缩红葡萄汁、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、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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 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（红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精）应符合GB 30616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	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀。	

## 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)	2.0~8.0	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 <sup>a</sup> ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	仅限添加亮蓝的产品 ≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	仅限添加柠檬黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	仅限添加日落黄的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计），g/kg	仅限添加苋菜红的产品 ≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	仅限添加诱惑红的产品 ≤ 0.025	GB 5009.141
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	仅限添加胭脂红的产品 ≤ 0.025	GB 5009.35
注1 a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		
2 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		
3 b 仅限于添加浓缩苹果汁的配制酒。		
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GB 2760规定最大使用量的		

比例之和不应超过 1。

5 酒精度标签标识值与实测值偏差不得超过 $\pm 1.0\%$ 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 <sup>a</sup> 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 平板计数法
霉菌 (CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) $\leq$	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	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: 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、甲醇、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）、伏特加、浓缩果汁（浓缩红葡萄汁、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、浓缩草莓汁中的几种）、食用酒精为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（红葡萄香精、柠檬香精、橙香精、荔枝香精、西柚香精、水蜜桃香精、菠萝香精、蓝莓香精、西番莲香精、苹果香精、草莓香精）、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝）中的几种，经调配、过滤、混合、灌装而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》的要求制订了本企业标准，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。

河南省迪士酒业有限责任公司