



410702S-2026



商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0013S-2026

# 发酵酒配制酒

2026-03-27 发布

2026-03-27 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。

本标准起草单位：商丘中联生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李银枝。

H N

Q B

# 发酵酒配制酒

## 1 范围

本标准规定了发酵酒配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以啤酒、水果发酵酒、米酒、葡萄酒中的一种为酒基，添加生活饮用水、浓缩果蔬汁、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加或不添加环己基氨基磺酸钠(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、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成发酵酒配制酒。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 啤酒应符合 GB 4927 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 水果发酵酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.26 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	均匀液体	取适量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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无其他异味	
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 <sup>a</sup> / (%vol)	2~18	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>d</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>d</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> ，g/kg	≤ 0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>d</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>d</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>d</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> （以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

亮蓝 <sup>d</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35 或SN/T 1743
胭脂红 <sup>d</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> （ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤	20	GB 5009.185
二氧化碳气容量（20℃） <sup>o</sup> /倍	≥	1.5	GB/T 10792
锡 <sup>e</sup> （以Sn计）（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过<math>\pm 1\%</math>vol。</p> <p>b 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。</p> <p>c 仅限于填充CO<sub>2</sub>的配制酒。</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。同一功能数值型最大使用量的的食品添加剂（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>e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。</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	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	/	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	/	GB 4789.10
a 采样方案按 GB 4789.1 或 GB 4789.25 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素的限量符合 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以啤酒、水果发酵酒、米酒、葡萄酒中的一种为酒基，添加生活饮用水、浓缩果蔬汁、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加或不添加环己基氨基磺酸钠(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、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成发酵酒配制酒。

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，制定本企业标准，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

Q B