

Q/LHY

辽宁华原葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/LHY 0009S-2020

水果系列配制酒

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

辽宁华原葡萄酒庄有限公司发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的安全指标依据 GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB / T 27588-2011 《露酒》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由辽宁华原葡萄酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡铁刚、孙华

本标准属首次发布。

。

水果系列配制酒

1 范围

本标准规定了水果系列配制酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用酒精、白兰地为基酒并加入浓缩果汁，辅以白砂糖、果葡糖浆、饮用水、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）焦亚硫酸钾、三氯蔗糖、糖精钠、山梨酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、维生素 C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食用香精进行调配、罐装、包装等工艺酿制而成的配制型饮料酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.18	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠（甜蜜素）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.49	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4479.1	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红

GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.141	食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5009.185	食品中展青霉素的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10343	食用酒精
GB/T 11856	白兰地
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液 (汁、浆)
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB/T 27588	露酒
GB 30608	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
NY/T 844	绿色食品 温带水果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 水果浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。

3.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.15 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.18 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.26 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 3.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.29 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 3.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.32 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品置于白色器皿中，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，嗅其气味
组织形态	澄清、有光泽、无明显悬浮物	
气味	具有该产品应有的气味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 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)	1-20	GB 5009.225
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	300.0	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≤	6.0	GB/T 15038
干浸出物 / (g/L) ≥	0.5	GB/T 15038
甲醇 ^c / (g/L) ≤	0.6	GB/T 5009.48
展青霉素 ^d / (μg/L) ≤	50	GB 5009.185
氰化物 ^e (以HCN计) / (mg/L) ≤	8.0	GB/T 5009.48
铅(以Pb计) / mg/L ≤	0.18	GB 5009.12
a、酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0% (vol) b、总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 c、甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； d、展青霉素仅限于苹果、		

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 25g 或 25ml 表示)	检验方法
-----	--	------

	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ ml	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出；m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高食品安全限量值。
样品的分析及处理按 GB 4789.1 、GB 4789.17 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅材料、包装材料需经厂检验部门按标准进行检验或查证，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同日生产、同一品种产品为一批，每批随机抽取不少于9个最小包装，或不少于2kg。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括：酒精度、总糖、干浸出物、总酸。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家食品监管部门进行抽查时;

4.5 抽样方法和抽样数量

按表4 规定的抽样方案抽取样本，样本以瓶为单位。

表4 抽样方法和抽样数量

批量	<1000 箱		≥1000 箱	
样本大小n (瓶)	≤500ml/瓶	8	≤500ml/瓶	12
	≥750ml/瓶	6	≥750ml 瓶	8

4.6 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

任何微生物指标不合格时则判该批产品不合格。

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，可共同协商选定仲裁单位，进行仲裁分析与判定。

5 标签

产品标签应符合GB 7718、和GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并注明等级。

包装储运图示标志应符合GB/T 6388、GB/T 191的规定。

6 包装

6.1内包装玻璃瓶应符合 GB/T 24694 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏酒现象。

6.2外包装签上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量

7 运输

在运输和贮存过程中，应保持厂地清洁、干燥、通风良好，严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触。不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品。严禁与有毒物品堆放在一起。

8 贮存

包装的成品酒，允许在 5-35℃温度条件下贮存。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 3 年。
