

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2020 01 24 - 2020  
标准有效期限止至 年 月 日

# Q/LHY

## 辽宁华原葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/LHY 0009S-2020

### 水果配制酒

2020-10-07 发布

2020-11-07 实施

辽宁华原葡萄酒庄有限公司发布



扫描全能王 创建

## 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。

本标准的食品安全指标依据 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。

。



# 水果配制酒

## 1 范围

本标准规定了水果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 <sup>a</sup> (20℃) % (VOL)      | 1-20  | GB 5009.225  |
| 总糖 <sup>b</sup> (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 <sup>c</sup> / (g/L) ≤           | 0.6   | GB/T 5009.48 |
| 展青霉素 <sup>d</sup> / (μg/L) ≤        | 50    | GB 5009.185  |
| 氰化物 <sup>c</sup> (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 <sup>a</sup> 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 |
|    | ≥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。

