

备案号：225766S-2018

有效期至：2022年01月12日

# Q/JXGT

## 吉林香格特酒业有限公司企业标准

Q/JXGT0001S-2018

代替Q/JXGT0001S-2015

### 水果配制酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JXGT0001S-2018
备案号	225766S-2018
有效期限	2019年01月13日至2022年01月12日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-21 发布

2018-12-22 实施

吉林香格特酒业有限公司 发布

# 水果配制酒

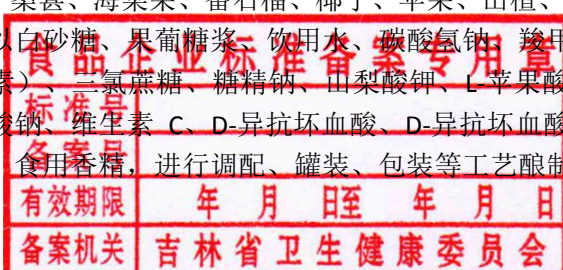
## 1 范围

本标准适用于以食用酒精、白兰地、威士忌、伏特加(俄得克)为基酒，加入水果（蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、樱桃、哈密瓜、葡萄、梨、菠萝、芒果、香蕉、园枣、猕猴桃、覆盆子、西瓜、柚子、木瓜、杨桃、山竹、桑葚、海棠果、番石榴、椰子、苹果、山楂、金橘、杨梅、酸角、百香果、梅子、无花果）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）、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、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 1886.25	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 环己基氨基磺酸钠
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 1886.49	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
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 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.218	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀
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 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 1886.18	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定



GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.35	食品安全国家标准 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/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
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 10344	预包装饮料酒标签通则
GB/T 11856	白兰地
GB/T 11857	威士忌
GB/T 11858	伏特加（俄得克）
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 13886	食品添加剂 黄原胶
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准
GB/T 20882	果葡糖浆
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 24694	玻璃容器 葡萄酒瓶
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
QB/T 1505	食用香精
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
NY/T 844	绿色食品 温带水果
SB/T 10198	浓缩果汁通用技术条件
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 第 75 号(2005)《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 第 123 号(2009)《食品标识管理规定》	

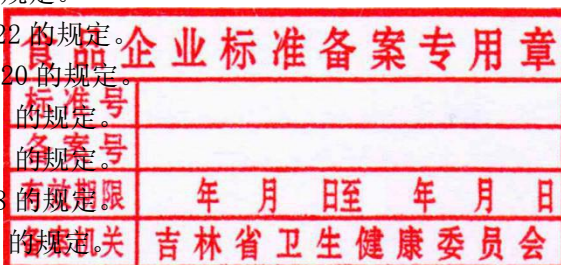
### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 水果果汁应符合 GB 17325 及 SB/T 10198 的规定。
- 3.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.3 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 3.1.4 伏特加（俄得克）应符合 GB/T 11858 的规定。
- 3.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 3.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.18 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.20 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.23 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 3.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 QB/T 1505 的规定。



## 4 技术要求

### 4.1 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
色泽	具有紫红、深红、淡黄、乳白、深绿、蓝色的色泽	GB/T 15038
组织形态	澄清、有光泽	GB/T 15038
滋气味	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香味与酒香，酸甜协调，酒体完整。	GB/T 15038
杂质	无明显悬浮物	GB/T 15038

### 4.2 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(20℃), %(VOL)	2.0-20.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计), (g/L)	≤ 300.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), (g/L)	≤ 6.00	GB/T 15038
干浸出物, (g/L)	≥ 0.30	GB/T 15038
甲醇, (g/L)	≤ 0.6	GB/T 5009.48

表 2 续 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
氰化物, (mg/L)	≤	8.0	GB/T 5009.48
酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0% (vol)、甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%; 二氧化碳指标值仅限于脱醇水果汽酒。			

## 4.3 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12

## 4.4 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

项 目	标准号	限 量	检 验 方 法
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
a: 仅限于以苹果汁、山楂汁为原料的产品。			



## 4.5 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案及限度			检 验 方 法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
样品的分析及处理按 GB 4789.1				

## 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量	检 验 方 法
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	甜味剂	≤0.65	-	GB 5009.97
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	≤0.25	-	GB 22255
糖精钠	甜味剂	≤0.15	-	GB 5009.28
山梨酸钾(以梨酸计)	防腐剂	≤0.5	-	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计)	防腐剂	≤0.4	-	GB 5009.28
诱惑红	着色剂	≤0.05	-	GB 5009.35
亮蓝	着色剂	≤0.025	-	GB 5009.35
苋菜红	着色剂	≤0.05	-	GB 5009.35
日落黄	着色剂	≤0.1	-	GB 5009.35
柠檬黄	着色剂	≤0.1	-	GB 5009.35

表 6 续 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量	检验方法
胭脂红	着色剂	≤0.05	-	GB 5009.35
碳酸氢钠	酸度调节剂	适量添加	-	-
羧甲基纤维素	增稠剂	适量添加	-	-
维生素C	抗氧化剂	适量添加	-	-
D-异抗坏血酸	抗氧化剂	适量添加	-	GB 5009.86
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	适量添加	-	-
果胶	增稠剂	适量添加	-	-
黄原胶	增稠剂	适量添加	-	-
柠檬酸钠	酸度调节剂	适量添加	-	-
柠檬酸	酸度调节剂	适量添加	-	-
L-苹果酸	酸度调节剂	适量添加	-	-
DL-苹果酸	酸度调节剂	适量添加	-	-
DL-苹果酸钠	酸度调节剂	适量添加	-	-
食用香精		适量添加	-	-

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：酒精度、总糖、干浸出物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

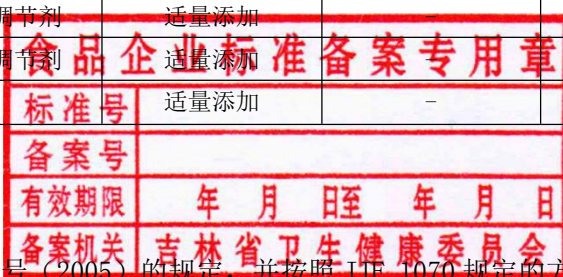
型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量



按表 7 规定的抽样方案抽取样本，样本以瓶为单位。

表 7 抽样方案

批量	<1000 箱		≥1000 箱	
	≤500ml/瓶	8	≤500ml/瓶	12
≥750ml/瓶	6	≥750ml/瓶	8	

## 7.5 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项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

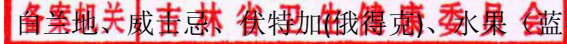
如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和  国家质检总局令 第 128 号 (2009) 的规定。

### 8.1 标签式样

食品名称：水果配制酒

配料表（原料）：食用酒精、 蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、樱桃、哈密瓜、葡萄、梨、菠萝、芒果、香蕉、园枣、猕猴桃、覆盆子、西瓜、柚子、木瓜、杨桃、山竹、桑葚、海棠果、番石榴、椰子、苹果、山楂、金橘、杨梅、酸角、百香果、梅子、无花果）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）、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、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食用香精。标签内容依实际工艺标注。

净含量/规格：125 毫升/瓶、275 毫升/瓶、375 毫升/瓶、330 毫升/瓶、500 毫升/瓶、750 毫升/瓶、1000 毫升/瓶。或者依据客户要求设计。

保质期：3 年

制造商：吉林香格特酒业有限公司

地址：柳河县驼腰岭镇林业屯第 1901017 号

标准代号：Q/JXGT0001S-2018

贮存条件：温度 5-25℃避光储存，置于通风干燥处。

温馨提示：过量饮酒 有害健康

## 9 包装

9.1 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。

9.2 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。

### 9.3 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。

### 9.4 贮存

包装的成品酒，允许在 5-35℃温度条件下贮存。

## 10 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。

---