

备案号：225718S-2018

有效期至：2022年01月24日

# Q/HWST

## 吉林海维斯特酒业有限公司企业标准

Q/HWST0006S-2018

### 水果配制酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HWST0006S-2018
备案号	225718S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-16 发布

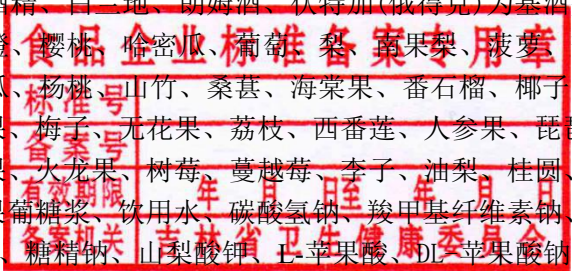
2018-11-19 实施

吉林海维斯特酒业有限公司 发布



# 水果配制酒

## 1 范围

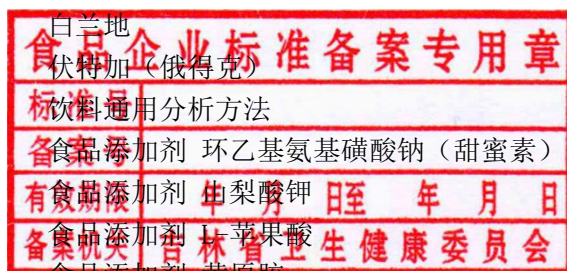
本标准适用于以食用酒精、白兰地、朗姆酒、伏特加(俄得克)为基酒并加入水果(蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、、哈密瓜、葡萄、梨、南果梨、菠萝、芒果、香蕉、园枣、猕猴桃、覆盆子、西瓜、柚子、木瓜、杨桃、山竹、桑葚、海棠果、番石榴、椰子、苹果、山楂、金橘、杨梅、青梅、乌梅、酸角、百香果、梅子、无花果、荔枝、西番莲、人参果、琵琶、杏、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、红毛丹、黄皮、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘)果汁或浓缩果汁,辅以白砂糖、果葡糖浆、饮用水、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、糖精钠、山梨酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、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、二氧化碳、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水果酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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/T 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 1887	食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1902	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1987	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 317	白砂糖
GB 4479.1	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4480.1	食品添加剂 胭脂红
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4578	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
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/T 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 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/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.141	食品中合成诱惑红的测定
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 6782	食品添加剂 柠檬酸钠
GB 7655.2	食品添加剂 亮蓝铝淀
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8273	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
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 11858	伏特加(俄得克)
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12488	食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠(甜蜜素)
GB 13736	食品添加剂 中梨酸钾
GB 13737	食品添加剂 L-苹果酸
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 17511.1	食品添加剂 诱惑红
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 22558	食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
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
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
NYT 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 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

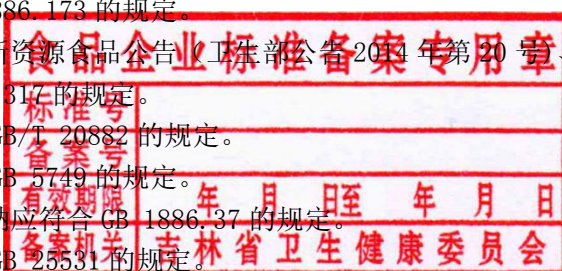
#### 3.1 原料要求

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 浓缩果汁(蓝莓、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、橘子、香蕉、哈密瓜、西瓜、石榴、柚子、木瓜、杨桃、椰子、西番莲、无花

果、人参果、枇杷、柿子、杏、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、红毛丹、黄皮、人心果、鸡蛋果、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘果、海棠果)应符合 GB 17325 的规定。

- 3.1.2 荔枝汁应符合 DBS45/ 009 的规定。
- 3.1.3 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 3.1.4 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 3.1.5 苹果浓缩汁应符合 SB/T 10199 的规定。
- 3.1.6 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 的规定。
- 3.1.7 猕猴桃浓缩汁应符合 SB/T 10201 的规定。
- 3.1.8 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10202 的规定。
- 3.1.9 发酵酒应符合 GB/T 2758 的规定。
- 3.1.10 蒸馏酒应符合 GB/T 2757 的规定。
- 3.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.12 低聚木糖应符合新资源食品公告(卫生部公告2014年第20号) QB/2984 的规定。
- 3.1.13 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.24 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.27 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.30 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 3.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.33 胭脂红应符合 GB 4480.1 的规定。
- 3.1.34 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.35 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。
- 3.1.36 啤酒麦芽应符合 QB/T1686 的规定。
- 3.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.38 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 3.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.41 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.42 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
- 3.1.43 二氧化碳应符合 GB 1866.228 食品添加剂的相关规定。

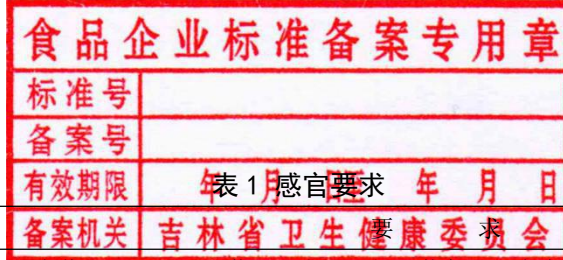


- 3.1.44 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。  
 3.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。  
 3.1.46 蜂蜜应符合 GB 14693 的规定。  
 3.1.47 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	备 注	检验方法
色泽	具有紫红、深红、淡黄、乳白、深绿、蓝色、具有本原料特有的色泽	GB/T 15038
澄清程度	澄清、有光泽、无明显悬浮物	
香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香	
滋味	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酸甜协调，酒体完整	
典型性	具有标示的品种及产品类型应有的特征和风格	



### 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 (20℃) % (VOL)	2-20	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)	≤ 10.0	GB/T 15038
干浸出物 / (g/L)	≥ 0.3	GB/T 15038
甲醇 (g/L)	≤ 0.6	GB/T 5009.48
氰化物 (mg/L)	≤ 8.0	GB/T 5009.48
展青霉素 (μg/L)	≤ 50	GB/T 5009.185

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；展青霉素仅限于苹果、山楂为原料产品。总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。



表4 微生物限量

项 目		指 标	检验方法
菌落总数, cfu/ml	≤	50	GB/T 4789.25
大肠菌群, MPN/100ml	≤	3	
酵母, cfu/mL	≤	20	
霉菌, cfu/mL	≤	20	
采样方案及限量 <sup>a</sup>			
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

## 3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

## 食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	表5 食品添加剂 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

品种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)	甜味剂	≤0.65	-	GB/T 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/T 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计)	防腐剂	≤0.5	-	GB/T 5009.29
苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	防腐剂	≤0.4	-	GB/T 5009.29
诱惑红	着色剂	≤0.05	-	GB/T 5009.35
亮蓝	着色剂	≤0.025	-	GB/T 5009.35
苋菜红	着色剂	≤0.05	-	GB/T 5009.35
日落黄	着色剂	≤0.1	-	GB/T 5009.35
柠檬黄	着色剂	≤0.1	-	GB/T 5009.35
胭脂红	着色剂	≤0.05	-	GB/T 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	-	-
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	适量添加	-	-
果胶	增稠剂	适量添加	-	-
焦糖色 (普通法)	着色剂	适量添加	-	-
二氧化碳	防腐剂	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	-	-

#### 4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 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。

##### 6.2 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)国家质量监督机构提出要求时。

##### 6.3 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。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

按表 6 规定的抽样方案抽取样本，样本以瓶为单位。

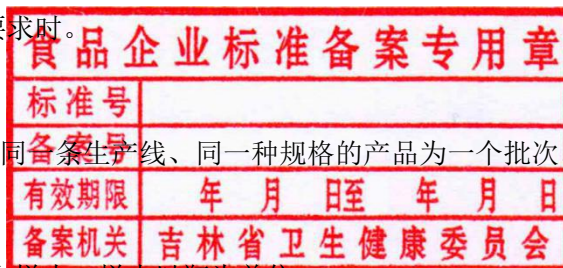


表 6

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

##### 6.5 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项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)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。

#### 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)的规定。



## 7.1 标签式样

食品标签内容：

食品名称：水果配制酒。

配料表：饮用水、食用酒精、白兰地、朗姆酒、伏特加(俄得克)为基酒并加入水果(蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、樱桃、哈密瓜、葡萄、梨、南果梨、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、青梅、乌梅、酸角、百香果、梅子、无花果、荔枝、西番莲、人参果、琵琶、杏、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、红毛丹、黄皮、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘)浓缩果汁，辅白砂糖、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、焦糖色、二氧化碳、苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食用香精。

净含量和规格：125 毫升/瓶、250 毫升/瓶、275 毫升/瓶、375 毫升/瓶、330 毫升/瓶、500 毫升/瓶、550 毫升/瓶、600 毫升/瓶、750 毫升/瓶、1000 毫升/瓶、1500 毫升/瓶

生产日期：(生产日期见喷码)

保质期：3 年

生产者名称：吉林海维斯特酒业有限公司

地址：吉林省通化市柳河县柳河镇站前路 158 号

电话：0435-7329777

贮存条件：请保存于阴凉干燥处，避免高温和强光，禁止加热或 0℃ 度以下冷冻，切勿撞击，防止爆破。

食品生产许可证编号：SC11522052405212

产品标准代号：Q/HWST0006S-2018

其他需要标示的内容：少量沉淀不影响饮用，过量饮酒有害健康，孕妇和儿童不宜饮酒

## 8 包装

8.1 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。

8.2 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。

### 8.3 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。

### 8.4 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。