

备案号：225719S-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/HWST0007S-2018

### 鸡尾预调酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/HWST0007S-2018
备案号	225719S-2018
有效期限	2019年01月24日至2022年01月23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



# 鸡尾预调酒

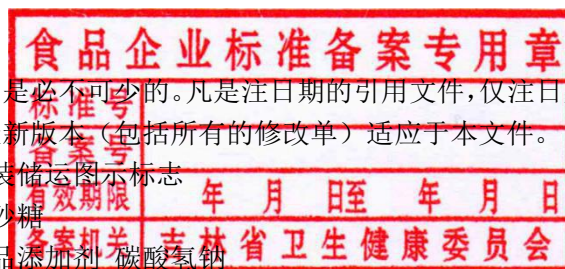
## 1 范围

本标准适用于以朗姆酒、白兰地、伏特加（俄得克）为酒基，加入浓缩果汁（葡萄汁、蓝莓汁、百香果汁、水蜜桃汁、柠檬汁、野莓汁、草莓汁、橙汁、苹果汁、金桔汁、蔓越莓汁、芒果汁、荔枝汁、菠萝汁、樱桃汁、梨汁、黑加仑汁、山楂汁、哈密瓜）、纯净水、食用酒精、白砂糖、二氧化碳、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用香精、苋菜红、亮蓝、诱惑红、日落黄、柠檬黄、胭脂红，经混合、过滤、调制、充入二氧化碳、灌装、灯检、杀菌、包装而制成的多种口味水果酒。

## 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 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 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 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/T 4789.25	食品卫生微生物检验 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	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 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	食品安全国家标准 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



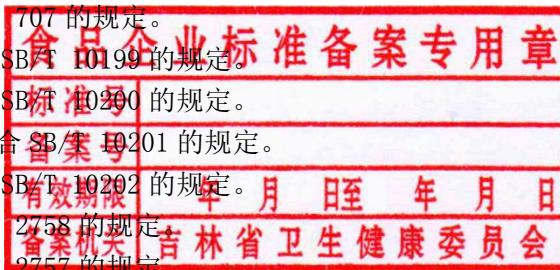
GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6782	食品添加剂 柠檬酸钠
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7655.2	食品添加剂 亮蓝铝淀
GB 8273	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 9681	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10343	食用酒精
GB/T 10344	预包装饮料酒标签通则
GB/T 11856	白兰地
GB/T 11857	威士忌
GB/T 11858	伏特加(俄得克)
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12488	食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 13736	食品添加剂 山梨酸钾
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/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24154	运动营养食品通则
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30608	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
QB/T 1505	食品用香精
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
SB/T 10198	浓缩果汁通用技术条件
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

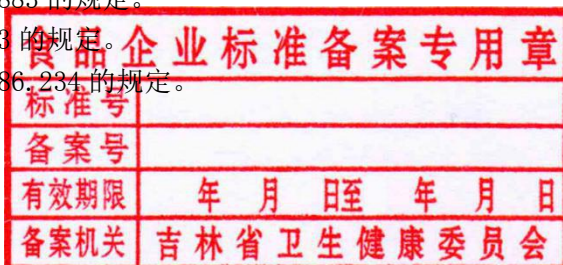
### 3.1 原料要求

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。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	红色、黄色、桔黄色、紫红色、紫色、白色、绿色、蓝色、粉色、深红色、具有本原料特有的色泽	GB/T 15038
组织形态	清亮透明，无沉淀和悬浮物	
滋、气味	醇和、舒顺协调，具纯正酒香	
杂质	无杂质。	

### 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 (20℃) % (vol)	1-20	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计) (g/L)	≤ 200	
干浸出物 (g/L)	≥ 0.30	
总酸 (以乙酸计) (g/L)	≤ 6.0	
甲醇 (g/L)	≤ 0.25	GB/T 5009.48
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB/T 5009.48
二氧化碳气容量 (20℃) / (MPa)	≥ 0.05	GB/T 10792
1、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol，甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。		
2、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/T 5009.48

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量			检验方法
菌落总数, cfu/g	≤	50		GB/T 4789. 25
大肠菌群, MPN/100g	≤	3		
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	50		GB/T 5009. 185
项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup>			
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789. 1执行				
<sup>b</sup> 仅限于以苹果为原料制成的产品				

### 3.6 食品添加剂的品种、使用量和残留限量

应符合表 4 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量	检验方法
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	-	按GB 10621
苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	按GB 13737
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	按GB/T 8269
柠檬酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	按GB 6782
山梨酸钾(以山梨酸计)	防腐剂	≤0.4	-	按GB/5009. 29
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	≤0.25	-	按GB/T 22255
食用香精		适量添加	-	-
苋菜红	着色剂	≤0.05	-	按GB 5009. 35
亮蓝	着色剂	≤0.025	-	
诱惑红	着色剂	≤0.05	-	
日落黄	着色剂	≤0.1	-	
柠檬黄	着色剂	≤0.1	-	
胭脂红	着色剂	≤0.05	-	

### 4 净含量

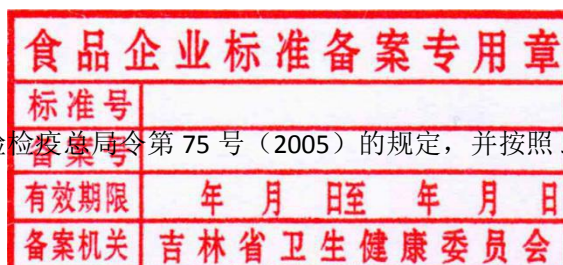
应符合国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号(2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 的规定检验。

### 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后方可出厂。

出厂检验项目包括：感官、酒精度、总酸、总糖、净含量。

## 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：

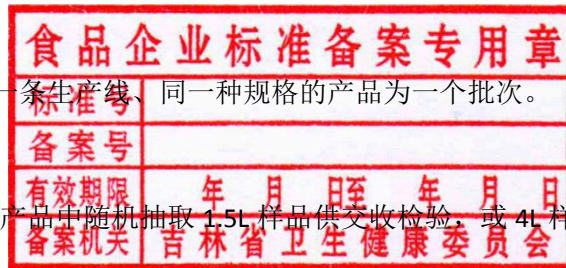
- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

## 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

在生产线上或成品库中每组批产品中随机抽取 1.5L 样品供交收检验，或 4L 样品供型式检验。每批样品不得少于 6 个包装。



## 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。

## 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

食品名称：鸡尾预调酒

配料表(原料)：朗姆酒、白兰地、伏特加(俄得克)、浓缩葡萄汁、蓝莓汁、百香果汁、水蜜桃汁、柠檬汁、野莓汁、草莓汁、橙汁、苹果汁、金桔汁、蔓越莓汁、芒果汁、荔枝汁、菠萝汁、樱桃汁、梨汁、黑加仑汁、山楂汁、纯净水、食用酒精、白砂糖、二氧化碳、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用香精、苋菜红、亮蓝、诱惑红、日落黄、柠檬黄、胭脂红。

净含量/规格：269ml/瓶、275ml/瓶、330ml/瓶、750ml/瓶、1L/瓶。

生产者的名称、地址和联系方式：

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

生产日期和保质期：5 年。

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/HWST0007S-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。

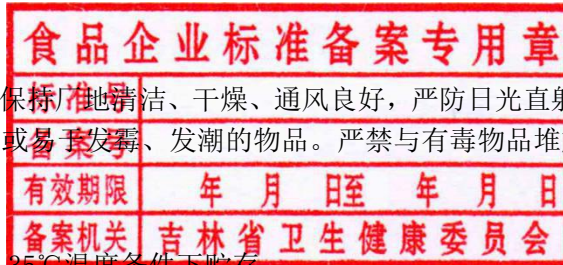
8.2 外包装签上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

### 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。