

备案号：227144S-2018

有效期至：2022年03月03日

Q/JLHDD

吉林省红动饮品有限公司企业标准

Q/JLHDD0001S-2018

水果配制酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLHDD0001S-2018
备案号	227144S-2018
有效期限	2019年03月04日至2022年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-25 发布

2018-12-30 实施

吉林省红动饮品有限公司 发布

前 言

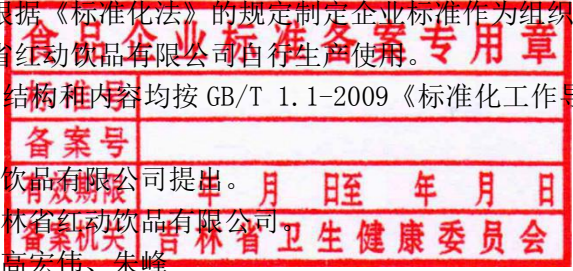
本产品为吉林省红动酒业有限公司或其他公司委托吉林省红动饮品有限公司生产加工，因目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于吉林省红动饮品有限公司自行生产使用。

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》而编辑的。

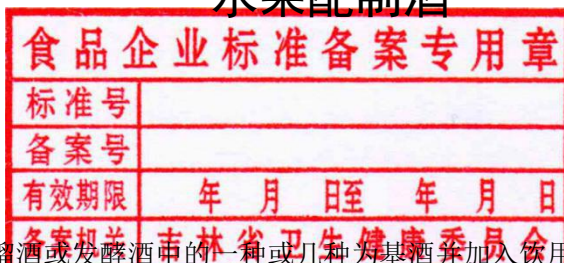
本标准由吉林省红动饮品有限公司提出。

本标准起草单位：吉林省红动饮品有限公司。

本标准主要起草人：高宏伟、朱峰



水果配制酒



1 范围

本标准适用于以蒸馏酒或发酵酒中的一种或几种为基酒并加入饮用水、水果（蓝莓、葡萄、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、猕猴桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、苹果、橘子、芒果、菠萝、香蕉、荔枝、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）果汁或浓缩果汁中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、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、啤酒花、啤酒麦芽、焦亚硫酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、低聚木糖、冰糖、蜂蜜、木糖醇、苯甲酸钠、维生素C、二氧化碳、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）适应于本文件。

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. 173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
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. 222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886. 228	食品安全国家标准	食品添加剂	二氧化碳
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. 234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
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 2758	食品安全国家标准		发酵酒及其配制酒

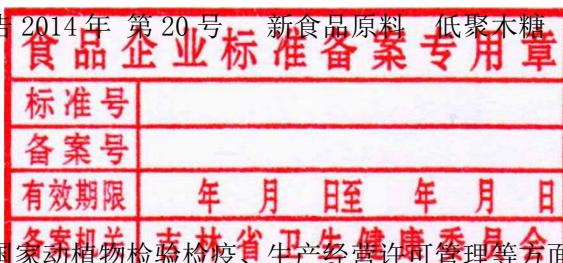
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4479.1	食品安全国家标准	食品添加剂 苋菜红
GB 4480.1	食品添加剂	胭脂红
GB 4481.1	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验	酒类检验
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中砷的测定
GB 5009.28	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 5009.97	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 5009.266	食品安全国家标准	食品中甲醇的测定
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 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 8817	食品添加剂	焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）
GB 13886	食品添加剂	黄原胶
GB 14693	食品安全国家标准	蜂蜜
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/T 20369		啤酒花制品
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	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 25570	食品安全国家标准	食品添加剂 焦亚硫酸钾
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
GB/T 35883		冰糖
QB/T 2142		碳酸饮料玻璃瓶
QB/T 2984		低聚木糖
BB/T 0018	包装容器	葡萄酒瓶
QB/T 1686		啤酒麦芽
QB/T 2142		碳酸饮料玻璃瓶
DBS45/ 009	食品工业用	荔枝汁
NY/T 873		菠萝汁
NY/T 707		芒果汁
NY/T 1071		洋葱



SB/T 10199	苹果浓缩汁
SB/T 10200	葡萄浓缩汁
SB/T 10201	猕猴桃浓缩汁
SB/T 10202	山楂浓缩汁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定
国家卫生计生委公告2014年第20号	新食品原料 低聚木糖

3 技术要求

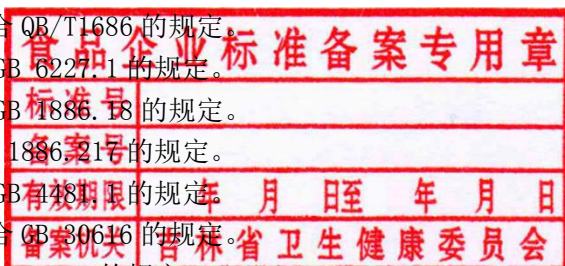
3.1 原料要求



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 GB/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 1886.21 的规定。
- 3.1.40 柠檬黄应符合 GB 14881 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。



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、黄、乳白、绿、蓝、粉的色泽。	GB/T 15038
组织形态	具有该产品应有的特征	
滋、气味	具有纯正、优雅、愉悦的口味和悦人的果香味，酸甜协调，酒体完整	
杂质	无其他杂质或除本品原料外无其他杂质。	

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 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 300.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤ 7.0	
干浸出物/(g/L)	≥ 0.3	
甲醇(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
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。		

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
	标准号	标准号		
展青霉素 ^a μg/kg	≤	50	GB 5009.185	
a：仅限于以苹果汁、山楂汁为原料的产品。				

食品企业标准备案专用章

表 4 真菌毒素限量

标准号：_____ 限量：50

备案号：_____

有效期限：_____年 月 日至 _____年 月 日

备案机关：吉林省卫生健康委员会

4.4 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/T4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
样品的分析及处理按 GB4789.1				

4.5 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
焦亚硫酸钾(以二氧化硫残留量计)	防腐剂	≤0.25	-	GB 5009.34
山梨酸钾(以山梨酸计)	防腐剂	≤0.4	-	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
胭脂红	着色剂	≤0.05	-	GB 5009.35
焦糖色(普通法)	着色剂	适量添加	-	-
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	-	-

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
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	-	-
乳酸	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	-	-
木糖醇	甜味剂	适量添加	-	-
食用香精		适量添加	-	-
二氧化碳	防腐剂	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。

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

表 7 抽样方式

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

7.5 判定规则

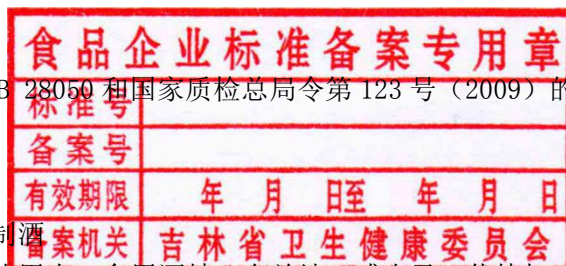
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

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 123 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）：饮用水、食用酒精、白兰地、威士忌、伏特加（俄得克）、水果(蓝莓、葡萄、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、猕猴桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、苹果、橘子、芒果、菠萝、香蕉、荔枝、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)浓缩果汁、白砂糖、果葡糖浆、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、二氧化碳、糖精钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钾、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、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。暂定新食品原料低聚木糖的添加量为 0.5 克/500ml，食用量提示消费者应符合国家卫计委公告的规定。标签内容依实际工艺标注。

净含量/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、750 毫升/瓶、1000 毫升/瓶。或者依据客户要求要求进行设计。

保质期：3 年

制造商：吉林省红动饮品有限公司

地址：吉林省辽源市东丰县三合经济开发区。

产品标准代号：Q/JLHDD0001S-2018

贮存条件：避光、阴凉处

生产日期：见喷码

警示语：过量饮酒 有害健康

提示（添加新食品原料时）：

- 1、低聚木糖食用量：≤3.0 克/天（以木二糖-木七糖计）
- 2、不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿。

其他需要标示的内容：

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 包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。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 包装成品酒，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，保质期不低于1年（酒精度 $\geq 10\%$ 免标保质期）。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会