

备案号：225960S-2016

有效期至：2019年12月1日

Q/THJLT

通化吉利特酒业有限公司企业标准

Q/THJLT0005S-2016

代替Q/THJLT0005S-2015

水果配制酒

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/THJLT0005S-2016
备案号	225960S-2016
有效期限	2016年12月02日至2019年12月01日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-11-02 发布

2016-11-02 实施

通化吉利特酒业有限公司 发布

水果配制酒

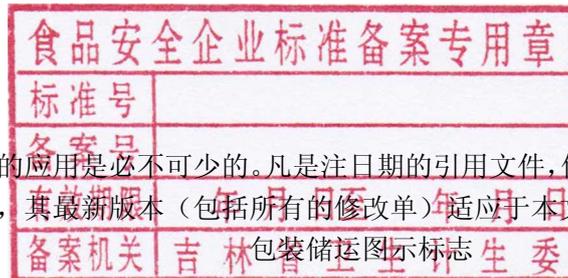
1 范围

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、提子、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、沙棘果)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、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、食用香料进行调配、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 1886.37	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 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 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 4789.4	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 食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
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 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 10343	食用酒精
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 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 17511.1	食品添加剂 诱惑红
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 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
QB/T 1505	食用香精
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 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 1987 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 6782 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 1902 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 8273 的规定。
- 3.1.17 D-异抗坏血酸应符合 GB 22558 的规定。
- 3.1.18 L-苹果酸应符合 GB 13737 的规定。
- 3.1.19 L-苹果酸应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.20 DL-苹果酸钠应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1887 的规定。
- 3.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1904 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 17511.1 的规定。
- 3.1.26 胭脂红应符合 GB 4480.1 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 4578 的规定。
- 3.1.30 亮蓝应符合 GB 7655.2 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。

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	具有紫红、深红、淡黄、乳白、深绿的色泽。	GB/T 15038
组织形态	澄清有光泽的液体。	
滋、气味	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。	
杂质	无明显悬浮物，允许有部分果肉沉淀，不影响饮用。	

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)	≤ 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（g/L）	≤	0.6	GB/T 5009.48
氰化物（mg/L）	≤	7.8	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	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.19

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 4789.25
大肠菌群，MPN/100g	≤ 3	GB 4789.25
致病性指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）	
沙门氏菌	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	100 CFU/g（mL）	GB 4789.10 第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病性指标可以接受水平的限量值；M为致病性指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

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	甜味剂	≤0.65		GB/T 5009.97
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.25		GB 22255
糖精钠	甜味剂	≤0.15		GB/T 5009.28
山梨酸钾	防腐剂	≤0.5		GB/T 5009.29
苯甲酸钠	防腐剂	≤0.4		GB/T 5009.29
诱惑红	着色剂	≤0.05		GB 17511.1
亮蓝	着色剂	≤0.025		GB 7655.2
苋菜红	着色剂	≤0.05		GB 4479.1
日落黄	着色剂	≤0.1		GB 6227.1
柠檬黄	着色剂	≤0.1		GB 4481.1
胭脂红	着色剂	≤0.05		GB 4480.1
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		
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g/kg		适量添加		

4 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。

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) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

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5规定的抽样方案抽取样本，样本以瓶为单位。

表5

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。

6 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：水果配制酒。

配料表：饮用水、食用酒精、白兰地、威士忌、伏特加(俄得克)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、提子、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、沙棘果）果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、食用香精。

净含量和规格：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、1500 毫升/瓶。

储藏条件：5-25℃避光储存，置于干燥通风处。

制造商：通化吉利特酒庄有限公司

地址：吉林省通化市柳河县柳河镇海青村。 年 月 日至 年 月 日

联系方式：0435-7239118

产品标准代号：Q/THJLT0005S-2016

9 包装

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

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。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

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 2 年。