Q/XFJ

陕西西凤酒股份有限公司 企业标准

Q/XFJ 0194S—2016

西凤花伴酒（配制酒）

2016 - 06 - 10 发布

2016 - 07 - 10 实施

陕西西凤酒股份有限公司 发布

前 言

本标准结构和编写依据 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由陕西西凤酒股份有限公司提出。

本标准由陕西西凤酒股份有限公司起草。

本标准主要起草人：王科岐、刘乃笃、陈君平。

本标准首次发布。

西凤花伴酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了西凤花伴酒（配制酒）的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以凤香型白酒为基酒，分别以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、菊花、苹果汁、葡萄汁浓缩液、白砂糖、冰糖、水为原料，适量添加食用酒精、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、甜菜红、亮蓝，经浸提、过滤、化糖（或不化糖）、调配工艺制成的西凤花伴酒（配制酒）。

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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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	蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7655.1	食品添加剂 亮蓝
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装聚乙烯成型品卫生标准
GB 10343	食用酒精

GB/T 14867	凤香型白酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 18963	浓缩苹果汁
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 1173	单晶体冰糖
	《中华人民共和国药典》2015 版
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《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（2009）第 123 号《食品标识管理规定》
	卫生部公告 2010 年第 3 号 关于允许玫瑰花（重瓣红玫瑰）作为普通食品生产经营的公告
	卫生部公告 2004 年第 17 号 关于批准玫瑰茄为食品原料的公告

3 产品分类

3.1 根据工艺与原料不同，产品可分为：

3.1.1 玫瑰味西凤花伴酒（配制酒）：以凤香型白酒为基酒，以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、白砂糖、水为原料，适量添加食用酒精、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精、胭脂红、甜菜红，经浸提、过滤、调配工艺而制成的玫瑰味西凤花伴酒（配制酒）。

3.1.2 菊花味西凤花伴酒（配制酒）：以凤香型白酒为基酒，以菊花、冰糖、水为原料，适量添加食用酒精、山梨酸钾、柠檬酸，经浸提、过滤、化糖、调配工艺而制成的菊花味西凤花伴酒（配制酒）。

3.1.3 苹果味西凤花伴酒（配制酒）：以凤香型白酒为基酒，以苹果汁、白砂糖、水为原料，适量添加食用酒精、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精、柠檬黄、亮蓝，经浸提、过滤、调配工艺而制成的苹果味西凤花伴酒（配制酒）。

3.1.4 葡萄味西凤花伴酒（配制酒）：以凤香型白酒为基酒，以葡萄汁、白砂糖、水为原料，适量添加食用酒精、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精、苋菜红、亮蓝，经浸提、过滤、调配工艺而制成的葡萄味西凤花伴酒（配制酒）。

3.2 根据酒精度不同，产品可分为：9%vol、11%vol、13%vol、15%vol、17%vol、19%vol。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 凤香型白酒：应符合 GB/T 14867 的规定。

4.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部公告 2010 年第 3 号 关于允许玫瑰花作为普通食品生产经营公告的规定。

4.1.3 菊花：应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

4.1.4 浓缩苹果汁：应符合 GB/T 18963 的规定。

- 4.1.5 浓缩葡萄汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.6 玫瑰茄：应符合卫生部 2004 年第 17 号关于批准玫瑰茄为食品原料的公告的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.8 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 食用酒精：应符合 GB 10343 的规定。
- 4.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1987 的规定。
- 4.1.13 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.15 胭脂红：应符合 GB 4480.1 的规定。
- 4.1.16 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。
- 4.1.17 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的规定。
- 4.1.18 亮蓝：应符合 GB 7655.1 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	玫瑰味西凤花伴酒（配制酒）	菊花味西凤花伴酒（配制酒）	苹果味西凤花伴酒（配制酒）	葡萄味西凤花伴酒（配制酒）
色 泽	淡玫红色	淡黄色	淡绿色	淡紫色
滋味、气味	具有玫瑰味西凤花伴酒（配制酒）固有的香气和滋味，诸香和谐，诸味协调	具有菊花味西凤花伴酒（配制酒）固有的香气和滋味，诸香和谐，诸味协调	具有苹果味西凤花伴酒（配制酒）固有的香气和滋味，诸香和谐，诸味协调	具有葡萄味西凤花伴酒（配制酒）固有的香气和滋味，诸香和谐，诸味协调
组织形态	透亮，无悬浮物，久置后允许有少许沉淀			
杂 质	无肉眼可见的外来杂质			

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	玫瑰味西 凤花伴酒 (配制酒)	菊花味西 凤花伴酒 (配制酒)	苹果味西 凤花伴酒 (配制酒)	葡萄味西 凤花伴酒 (配制酒)
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	4.0~20.0			
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 150			
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 4.0			
干浸出物 / (g/L)	≥ 0.3			
甲醇 / (g/L)	≤ 0.6			
氰化物 ^c (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0			
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2			
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.4			
柠檬黄 / (g/kg)	-	-	0.1	-
胭脂红 / (g/kg)	0.05	-	-	-
苋菜红 / (g/kg)	-	-	-	0.25
亮蓝 / (g/kg)	-	-	0.025	0.025
注：a、酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol。 b、总糖允许误差为标签标示值的±10%。 c、甲醇、氰化物指标按 100%酒精度计算。				

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
菌落总数 / (CFU/mL)	50		
大肠菌群 / (MPN/mL)	0.03		
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料、食品添加剂

4.6.1 原料、食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度、总酸：按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.2 总糖：按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.3 干浸出物：按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.4 甲醇：按 GB/T 5009.48 规定的方法测定。

5.2.5 氰化物：按 GB/T 5009.48 规定的方法测定。

5.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 山梨酸：按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

5.2.8 柠檬黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝：按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同配方、同工艺并一次调配所生产的统一规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数不少于200瓶。净含量<500mL，抽取不少于8瓶，净含量≥500mL，抽取4瓶，总量不得少于3000mL。将抽取的样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品出厂前必须经公司检测部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、净含量允差、甲醇、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行检验。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定，判产品合格。检验结果中，若有一项指标不合格，允许从同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检合格，则判该批产品合格，反之，则判该批产品不合格或型式检验不予通过。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 2757 及《食品标识管理规定》的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器和材料应符合国家的有关规定的要求，产品内包装玻璃瓶包装容器应符合 GB/T 24694 的规定，瓶盖应符合 GB 9687 的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋；装卸时应轻搬、轻放，不得重压、挤压，运输温度在 5~35℃ 为宜。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品离地不得小于 10cm，离墙不得小于 20cm，堆码高度以提取方便为宜。贮存温度在 5~35℃ 为宜。

在规定的贮运条件下，酒精度 <10%vol 的保质期为 36 个月，酒精度 >10%vol 的保质期可不标示。