

Q/KYYL

开原依仑食品饮料有限公司企业标准

Q/KYYL 0001S—2024

配制酒

2024-00-00 发布

2024-00-00 实施

开原依仑食品饮料有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由开原依仑食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王欣兵、周颖、赵德民。

本标准属首次发布。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精、其他配制酒为酒基，加入可食用的或药食两用的原料、辅料、食品添加剂等，进行调配、混合、充入或不充入二氧化碳气体已改变了原酒基风格的饮料酒。

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，仅所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 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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.36	食品安全国家标准	食品中氰化物的测定
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 10792	碳酸饮料（汽水）	
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用试验方法	
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相关法律法规的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈液体，允许有适量悬浮物和沉淀物（非外来异物）	在室温下，打开包装，立即取一定量混合均匀的被测样品，鉴别香气、品尝滋味。并取 50ml 混合均匀的被测样品，置于透明容器中，在自然光或相当于自然光的感官评定室内，观察其外观、色泽、检查其有无杂质。
色泽	具有本品应有的正常色泽，允许有适当褪色	
香气	具有本品应有的香气，香气协调、饱满	
滋味	滋味纯正，无异味	

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
		不充二氧化碳	充二氧化碳	
酒精度 ^a （20℃），%vol		3.0-60.0	3.0-18.0	GB 5009.225
二氧化碳气容量（20℃），倍	≥	——	1.0	GB/T 10792 中减压器法
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤	300.0		GB/T 15083
总酸（以柠檬酸计），g/L	≤	10.0		GB 12456
甲醇 ^b ，g/L	≤	0.6 ^c 2.0 ^d		GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤	7.9		GB 5009.36

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol。

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算，甲醇、 氰化物仅限于以蒸馏酒为酒基的配制酒。

c 仅限于基酒原料为粮谷类的蒸馏酒。

d 仅限于基酒原料为其他类的蒸馏酒。

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。b 仅限于酒精度≤18 %vol 的配制酒。					

注：当使用酒基为发酵酒时，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌应符合 GB 2758 的规定。

3.5 食品添加剂及食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取满足检验和备检需要的样品，分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、酒精度、总酸、二氧化碳气容量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装采用符合食品包装卫生标准的包装材料。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

5.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷，切勿撞击，防止爆瓶。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存清洁、卫生且通风良好的库房内。避光、干燥、冷藏最佳。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起贮存。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在本标准规定的运输、贮存条件下，自生产之日起，酒精度3-18%vol产品保质期为12个月。
