

扫二维码下载电子版



Q/JYH

久言欢（吉林）酒业有限公司企业标准

Q/JYH0025S-2021

脱醇水果酒（配制型）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JYH0025S-2021
备案号	220233S-2021
有效期限	2021年01月26日至2024年01月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-01-04 发布

2021-01-11 实施

久言欢（吉林）酒业有限公司 发布

前　　言

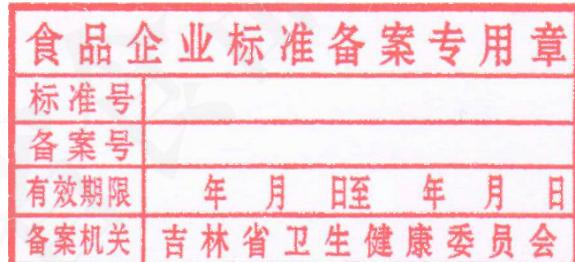
本产品为吉林省红动酒业有限公司及其他公司委托久言欢（吉林）酒业有限公司生产加工，因目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于久言欢（吉林）酒业有限公司自行生产使用。

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。

本标准由久言欢（吉林）酒业有限公司提出。

本标准起草单位：久言欢（吉林）酒业有限公司。

本标准主要起草人：朱峰、尚宇



脱醇水果酒（配制型）

1 范围

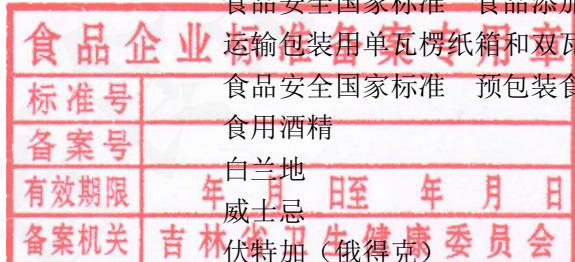
本标准适用于以食用酒精、白兰地、威士忌、伏特加（俄得克）为中的一种或几种为基酒并加入饮用水、水果（蓝莓、葡萄、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、猕猴桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、苹果、橘子、芒果、菠萝、香蕉、荔枝、哈密瓜、西瓜、石榴、柚子、木瓜、杨桃、椰子、西番莲、无花果、人参果、枇杷、柿子、杏、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、红毛丹、黄皮、人心果、鸡蛋果、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘果、海棠果）果汁或浓缩果汁中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠（甜密素）、三氯蔗糖、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、柠檬酸钠、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、脱醇、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	标准号	包装储运图示标志		
GB 317	备案号	白砂糖		
GB 1886.2	有效期限	年	食品安全部准	食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.18	备案机关	吉林省卫生监督委员会	食品安全部准	食品添加剂 糖精钠
GB 1886.25		食品安全部准	食品添加剂 柠檬酸钠	
GB 1886.28		食品安全部准	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠	
GB 1886.37		食品安全部准	食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜密素)	
GB 1886.39		食品安全部准	食品添加剂 山梨酸钾	
GB 1886.40		食品安全部准	食品添加剂 L-苹果酸	
GB 1886.41		食品安全部准	食品添加剂 黄原胶	
GB 1886.49		食品安全部准	食品添加剂 D-异抗坏血酸	
GB 1886.64		食品安全部准	食品添加剂 焦糖色	
GB 1886.184		食品安全部准	食品添加剂 苯甲酸钠	
GB 1886.217		食品安全部准	食品添加剂 亮蓝	
GB 1886.220		食品安全部准	食品添加剂 艘脂红	
GB 1886.222		食品安全部准	食品添加剂 诱惑红	
GB 1886.228		食品安全部准	食品添加剂 二氧化碳	
GB 1886.232		食品安全部准	食品添加剂 羧甲基纤维素钠	
GB 1886.235		食品安全部准	食品添加剂 柠檬酸	
GB 2757		食品安全部准	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 食品添加剂使用标准 食品中污染物限量 食品添加剂 莓菜红 食品添加剂 柠檬黄 食品微生物学检验 总则 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 2760		
GB 2762		
GB 4479. 1		
GB 4481. 1		
GB 4789. 1		
GB 4789. 4		
GB 4789. 10		
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 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/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		
GB 7718		食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 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
QB/T 1686		啤酒麦芽



QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
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 国家质检总局令第75号 (2005)	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第123号 (2009)	定量包装商品计量监督管理办法
	食品标识管理规定

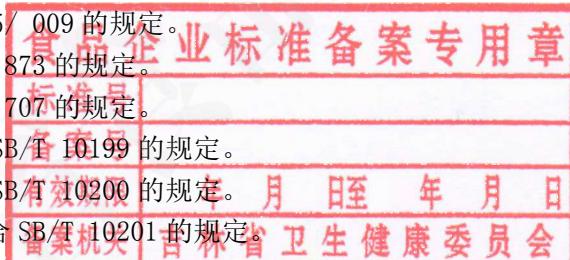
3 技术要求

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 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.10 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 3.1.11 伏特加（俄得克）应符合 GB/T 11858 的规定。
- 3.1.12 食用酒精应符合 GB 10343 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 莴菜红应符合 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 的规定。
 3.1.44 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

食品企业标示案专用章 表 1 感官要求			
项 目	标 准 号	要 求	检验方法
色泽	GB/T 20369	具有紫红、深红、淡黄、乳白、深绿、蓝色的色泽	GB/T 15038
组织形态	GB/T 20369	具有该产品应有的特征	
滋、气味	GB/T 20369	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		不应有明显的悬浮物	

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		0.5-1.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤	200.0	
总酸(以乙酸计), g/L	≤	7.0	
干浸出物, g/L	≥	0.3	
二氧化碳(20℃), MPa	<250mL/瓶 ≥250mL/瓶	≥ 0.3 ≥ 0.35	GB/T 15038
甲醇, mg/L	≤	400	GB 5009.266
氰化物, mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：酒精度标签上标示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。			

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	GB 5009. 12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 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	0/25mL	GB/T4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

注: 样品的分析及处理按GB4789. 1 执行。

3.6 真菌毒素限量

应符合表 5 的规定。

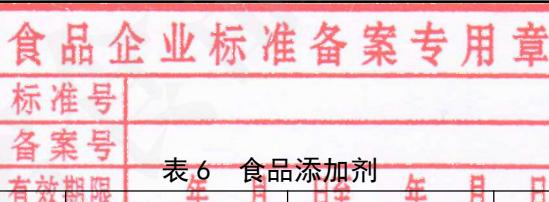
表 5 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方法
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。

3.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。



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	-	-

续表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量	检验方法
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	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。

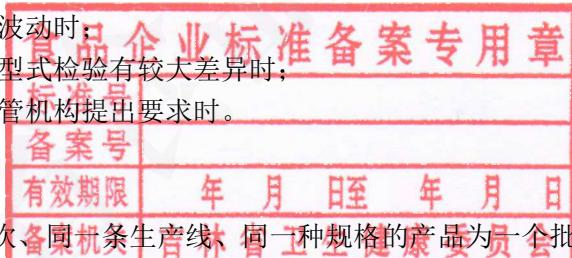
出厂检验项目包括：酒精度、总糖、干浸出物、总酸。

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

应符合表 7 的规定。

表 7 抽样方式

批 量	<1000 箱		>1000 箱		
	样本大小n(瓶)	≤500mL/瓶	8	≤500mL/瓶	12
		≥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。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号(2009)的规定。

7.1 标签式样

食品名称：脱醇水果酒（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、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。标签内容依实际标注

净含量/规格：按生产实际标注

制造商：久言欢（吉林）酒业有限公司

地址：辽源市东丰县三合乡蚂蚁村十组

生产日期：见喷码

保质期：3年（依实际标注）

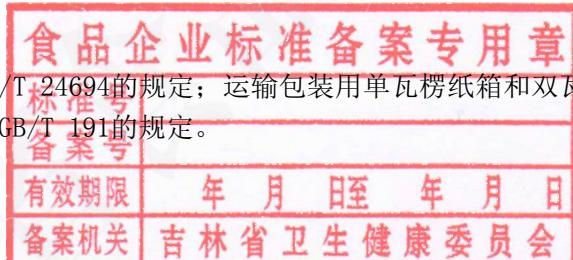
贮存条件：避光、阴凉处

食品生产许可证编号：SC11522042160630

产品标准代号：Q/JYH0025S-2021

温馨提示：过量饮酒 有害健康

8 包装



9 运输

运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或影响产品质量的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔；运输过程不得曝晒、雨淋、受潮、冰冻；运输温度宜保持在5℃~35℃

10 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品同库贮存；包装箱堆放应离墙、离地20cm以上，堆放高度适宜；产品应在阴凉、通风、干燥的库房内，严禁露天堆放、日晒、雨淋，严禁烟火或靠近热源；贮存温度宜保持在5℃~25℃。

11 保质期

自生产之日起，保质期不低于1年（酒精度≥10%免标保质期）。