

受理号：222125S-2024

[新模板标记勿删]

Q/JLST

吉林省盛泰酒业有限公司企业标准

Q/JLST0012S-2024

代替Q/JLST0012S-2022

食用花卉配制酒

2024-04-01 发布

2024-04-05 实施

吉林省盛泰酒业有限公司 发布

前 言

本标准由吉林省盛泰酒业有限公司负责起草，因该产品类目前尚无国家标准、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盛泰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。

本标准由吉林省盛泰酒业有限公司。

本标准起草单位：吉林省盛泰酒业有限公司。

本标准主要起草人：孙桂芬、夏春雨

本标准2019年01月10日首次备案

本标准2021年04月20日第一次修改

本标准2022年11月28日第二次修改

本标准2024年04月01日延续备案

本标准代替2021年04月20日备案的Q/JLST0012S-2022《食用花卉配制酒》。本标准自备案实施之日起，原Q/JLST0012S-2022《食用花卉配制酒》同时废止。

食用花卉配制酒

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）、葡萄原酒的一种或几种为基酒并加入食用类花卉（包括菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、茉莉花、金雀花、代代花、槐花、以及国家批准的其他可食用花卉）、关山樱花、水果果汁或浓缩果汁中的一种或几种进行浸泡，同时辅以添加或不添加饮用水、葡萄浓缩汁、白砂糖、果葡糖浆、低聚木糖、冰糖、蜂蜜、木糖醇、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、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、二氧化碳、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、包装等工艺配制而成的配制型饮料酒。本产品属于其他酒类。

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 1886.2	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 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.49	食品安全国家标准	食品添加剂	D-异抗坏血酸
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.218	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝铝色淀
GB 1886.220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
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 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 5009.225	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 5009.279	食品安全国家标准	食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定
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 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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	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 15037	葡萄酒	
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 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 31640	食品安全国家标准 食用酒精
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
SB/T 10200	葡萄浓缩汁
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家卫生计生委公告2014年第20号	新食品原料 低聚木糖
国家卫生健康委公告2022年第01号	新食品原料 关山樱花
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

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 食用酒精应符合 GB 10343、GB 31640 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 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.6 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。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.18 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.21 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.24 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 3.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.27 胭脂红应符合 GB 4480.1 的规定。
- 3.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 3.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.30 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 3.1.31 亮蓝应符合 GB 7655.2 的规定。
- 3.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.33 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.34 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
- 3.1.35 二氧化碳应符合 GB 1866.228 食品添加剂的相关规定。
- 3.1.36 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 3.1.37 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.38 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 的规定。
- 3.1.39 葡萄原酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 3.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.43 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.44 关山樱花应符合新资源食品公告（卫健委公告 2022 年第 01 号）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、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用花卉外无其他杂质	

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)	4.0-60.0	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	≥ 0.5	
总酯(以乙酸乙酯计),g/L	≥ 0.35	GB/T 10345
甲醇,g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物,mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

备注：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；总酯仅限于酒精度≥25%vol的配制酒。

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/T 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	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	

注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

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	检验方法
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	甜味剂	≤0.65g/kg	—	GB 5009.97
三氯蔗糖(蔗糖素)	甜味剂	≤0.25g/kg	—	GB 22255
糖精钠	甜味剂	≤0.15g/kg	—	GB 5009.28
焦亚硫酸钾(以二氧化硫残留量计)	防腐剂	≤0.25g/kg	—	GB 5009.34
山梨酸钾(以山梨酸计)	防腐剂	≤0.40g/kg	—	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计)	防腐剂	≤0.40g/kg	—	GB 5009.28
诱惑红	着色剂	≤0.05g/kg	—	GB 5009.35
亮蓝	着色剂	≤0.025g/kg	—	GB 5009.35
苋菜红	着色剂	≤0.05g/kg	—	GB 5009.35
日落黄	着色剂	≤0.10g/kg	—	GB 5009.35
柠檬黄	着色剂	≤0.10g/kg	—	GB 5009.35
胭脂红	着色剂	≤0.05g/kg	—	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	—	—
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	—	—

表 5 续 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量 g/kg	残留量	检验方法
DL-苹果酸钠	酸度调节剂	适量添加	—	—
食用香精		适量添加	—	—
二氧化碳	防腐剂	适量添加	—	—
木糖醇	甜味剂	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

应符合表 6 的规定。

表 6 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

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：食用花卉配制酒

配料表：饮用水、食用酒精、白兰地、威士忌、伏特加（俄得克）、葡萄原酒、食用花卉、关山樱花、水果浓缩汁、白砂糖、低聚木糖、冰糖、蜂蜜、木糖醇、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添加量 0.5 克/500ml，食用量提示消费者应符合国家卫生计生委（卫生部）公告的规定。

标签内容依实际标注

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

制造商：吉林省盛泰酒业有限公司

地址：九台市东湖镇黑林子村 3 社

联系方式：0431-84516507

生产日期：见喷码

保质期：1 年（依实际标注）

贮存条件：5-35℃避光储存，置于干燥通风处

食品生产许可证编号：SC11522018129388

标准代号：Q/JLST0012S-2024

警示语：过量饮酒 有害健康

其他需要标示的内容：婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用

8 包装

产品内包装玻璃瓶应符合 GB/T 24694 的要求，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。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

运输工具要清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。应避免日晒雨淋。

贮存在阴凉干燥处。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期不低于 1 年（酒精度 $\geq 10\%$ 免标保质期）。