

Q/PANDA

贵州省食品安全企业标准

Q/PANDA 0003S-2020

风味预调酒（配制酒）

2021-02-08 发布

2021-02-28 实施

熊猫精酿（安顺）酒业有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由熊猫精酿（安顺）酒业有限公司提出并批准；

本标准由熊猫精酿（安顺）酒业有限公司起草；

本标准主要起草人：潘丁浩、李勋熠、闵炎标。

风味预调酒（配制酒）

1 范围

本文件规定了风味预调酒（配制酒）的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于本公司以水、蒸馏酒（伏特加、杜松子酒、威士忌、白兰地、朗姆酒等的一种或多种）、水果汁（西柚、榴莲、树莓、百香果、柠檬、葡萄、玫瑰、草莓、香蕉、柚子、苹果、白桃、青瓜、橘子等的一种或多种）或浓缩果汁为原料，以白糖、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、碳酸氢钠、赤藓糖醇、三氯蔗糖、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠的一种或多种）为辅料，经调配、贮存、加气（加适量二氧化碳）、灌装、杀菌等特定工艺制成的风味预调酒（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/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.36 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 11856 白兰地

GB/T 11857 威士忌

GB/T 11858 伏特加(俄得克)

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18963 浓缩苹果汁
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 25531 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
SB/T 10200 葡萄浓缩汁
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.4 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 3.1.5 伏特加(俄得克)应符合 GB/T 11858 的规定。
- 3.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.7 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 的规定。
- 3.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.9 其他浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.10 水果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其他辅料应符合相应标准和规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.2.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.2.3 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.2.4 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.2.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.2.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.2.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.2.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	液体，具有不同品种产品应有的色泽， 久置后允许有微量沉淀	按感官品评法 进行评定
气味及滋味	具有不同品种产品特有的气味和滋味	
口 感	酒体净爽、无杂味	
风 格	具有产品特有的风格	

3.4 理化卫生指标

理化卫生指标见表 2。

表 2 理化卫生指标

项 目	要 求	检验方法
酒精度（20℃）/% vol	2~10	GB 5009.225
甲 醇/（g/L）	≤0.6	GB 5009.266
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计）/（mg/L）	≤7.0	GB 5009.36
三氯蔗糖/（g/kg）	≤0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤0.4	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤0.4	GB 5009.28
注：1）酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0%；甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 2）甜味剂及防腐剂的测定根据标签标示品种确定。同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

3.5 微生物指

微生物指标见表 3

表 3 微生物指标要求

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
^a 样品的分析与处理按照 GB 4789.1 执行。				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

应以经过调配后，同一酒罐、同一包装线、连续生产的同一包装形式同一天包装出厂（或入库）的，具有同样质量检验报告单的产品为同一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取，听(瓶)装产品的抽样基数不得少于 200 箱，净含量 < 500 mL 的抽样数量为 32 听(瓶)，将样品分为两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

感官要求、净含量、酒精度和甲醇为出厂检验项目。产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.3~3.7 的全部要求，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB7718 规定。并应按要求标注“过量饮酒有害健康”等警示标识。

用玻璃瓶(易拉罐)包装的产品在标签或外包装上还应标示“切勿撞击，防止爆瓶(罐)”等警示语。

5.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装容器灌装。瓶口封闭应严密。外包装采用瓦楞纸箱。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

宜在 5~25℃ 下运输，低于或高于此温度范围，采取相应的防冻或防热措施。搬运过程中应轻拿轻放、不得扔摔，应避免撞击和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、防潮、无异味的仓库中，库房温度宜在 5~25℃，低于或高于此温度范围，应采取相应的防冻或防热措施，不得露天存放、严防日晒、雨淋。

产品贮存时，应留有一定的间隙，隔墙离地，不得与潮湿地面直接接触。产品存放地点应严禁火种，不得与有毒、有害的物品混合存放。

5.5 保质期

在本标准规定的运输及贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月或 18 个月，具体以产品标签标注的保质期为准。
