



Q/XYM

浙江喜盈门啤酒有限公司企业标准

Q/XYM 0002S-2023

代替Q/XYM 0002S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年09月08日 14点51分

含汽配制酒

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年09月08日 14点51分

2023-01-01 发布

2023-01-15 实施

浙江喜盈门啤酒有限公司

发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《文件化工作导则 第1部分：文件化文件的结构和起草规则》的规定，主要指标参照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》规定并结合产品生产实际制订。

本文件由浙江喜盈门啤酒有限公司提出。

本文件起草单位：浙江喜盈门啤酒有限公司。

本文件主要起草人：徐秋华、张利军。

本标准替代历次标准版本发布情况：

——Q/XYM 0002S-2020。



含汽配制酒

1 范围

本文件规定了含汽配制酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，加入饮用水、浓缩果蔬汁、果蔬汁、乌龙茶液、乳酸菌饮料、果葡糖浆、食用盐、焦糖色、赤藓糖醇、复配增调剂、山梨酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精等两种以上辅料进行调配、混合后加入二氧化碳，经过滤（或不过滤）、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的含汽配制酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- 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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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/T 5461 食用盐
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 9106.1 包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐
- GB/T 9106.2 包装容器 两片罐 第2部分：铝易开盖钢罐
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 17714 啤酒桶
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 21733 茶饮料
GB/T 27588 露酒
GB 25531 食品安全国家标准 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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 70 号令（2023）《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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.6 果蔬汁、乳酸菌饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.7 乌龙茶液应符合 GB/T 21733 的规定。
- 3.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.12 复配增调剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.18 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.20 其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

3.2 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
外观	具有配制酒应有的颜色，有光泽，允许瓶（桶）底有微量聚集物
色泽	具有本品应有的色泽
香气	具有本类型酒应有的香气，诸香和谐，无异香气
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整
风格	具有本品特有的典型风格

3.3 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
^a 酒精度(20℃)/(%vol)	1.5~60.0
总酸(以酒石酸计)/(g/L)	≤ 15.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 300.0
^b 总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.35
二氧化碳气容量(20℃) / 倍	≥ 1.5
^c 氰化物(以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 8.0
^d 甲醇/(g/L)	按GB 2757执行
真菌毒素限量	按GB 2761执行
污染物限量	按GB 2762执行

^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。
^b仅适用于以蒸馏酒为酒基（酒精度）≥25%vol的产品。
^c仅适用于以蒸馏酒为酒基的产品，氰化物、甲醇指标均按100%酒精度折算。

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696、GB 8951 的规定。

5 试验方法

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

按 GB 5009.225 规定的方法测定。



5.2.2 总酸

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.3 总糖

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.4 总酯

按 GB/T 27588 和 GB/T 10345 规定的方法测定。

5.2.5 二氧化碳气容量

按 GB/T 10792 规定的方法测定。

5.2.6 氰化物

按 GB 5009.36 规定的方法测定。

5.2.7 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法测定。

5.2.8 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

5.2.9 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格标识方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、酒精度、总酸、总糖、总酯和二氧化碳气容量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线、同一生产日期加工的同品种的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取同一批次不少于 8 个独立包装的样品，总量不少于 3000mL。样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定为该批产品合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍复检（微生物指标不得复检），复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。



7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 和国家质检总局令 第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装物应密封、牢固，所用包装容器应符合 GB 4544、GB 17714、GB/T 9106.1、GB/T 9106.2、GB 4806.1 的规定，产品外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 搬运时应注意轻拿轻放，严禁重压、抛掷，应避免撞击和挤压。

7.3.2 运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。

7.3.3 应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；不得露天堆放，严禁日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。

7.4 保质期

在符合本标准规定运输、贮存条件下，自生产之日起常温产品保质期不少于 12 个月，酒精度大于 10%vol 按 GB 7718 规定可免除标示保质期。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年09月08日 14点51分