

Q/TCY

安宁螳川源酒业经贸有限公司企业标准

Q/TCY 0003 S—2024

鸡尾酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010249 S- 2024

备案日期: 2024 年 05 月 13 日

2024 - 05 - 13 发布

2024 - 05 - 15 实施

安宁螳川源酒业经贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的鸡尾酒（配制酒），是以蒸馏酒、发酵酒、配制酒、饮用水等中的两种或几种为主要原料，配以（或不配以）食药同源物质、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、新食品原料、可食用花卉、三七花、三七须根、三七茎叶、可食用菌（或可食用菌粉）、水果汁（或水果粉）、蔬菜汁（或蔬菜粉）、杂粮谷物粉、坚果及籽类、茶粉、螺旋藻粉、食用盐、香辛料、淀粉糖、食糖、蜂蜜、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经辅料处理、调配（或混合）、过滤、加入（或不加入）食品添加剂（二氧化碳）、灌装、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由安宁螳川源酒业经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘心忠。

省食品
号：5
日期：

鸡尾酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了鸡尾酒（配制酒）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、配制酒、饮用水等中的两种或几种为主要原料，配以（或不配以）食药同源物质、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、新食品原料、可食用花卉、三七花、三七须根、三七茎叶、可食用菌（或可食用菌粉）、水果汁（或水果粉）、蔬菜汁（或蔬菜粉）、杂粮谷物粉、坚果及籽类、茶粉、螺旋藻粉、食用盐、香辛料、淀粉糖、食糖、蜂蜜、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经辅料处理、调配（或混合）、过滤、加入（或不加入）食品添加剂（二氧化碳）、灌装、包装等工艺加工而成的鸡尾酒（配制酒）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

根据是否加入二氧化碳分为：气泡型鸡尾酒、非气泡型鸡尾酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒、配制酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.2 发酵酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.3 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 新食品原料：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.5 水果汁（或水果粉）、蔬菜汁（或蔬菜粉）、食用花卉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 杂粮谷物类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 或相关标准的规定。
- 4.1.7 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.8 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.9 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.13 螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 或相应食品标准的规定。
- 4.1.14 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.15 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.16 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.17 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.18 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。
- 4.1.19 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.20 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.21 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.22 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.23 松露、松茸、蛹虫草等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.24 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.25 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
外 观	呈液体状，允许有少许悬浮物（或气泡），久置后允许有少量沉淀。	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。并取约 50 ml 混合均匀的被测样品，置于透明容器中，在自然光线下，观察其外观、色泽，检查其有无杂质。
色 泽	具有相应产品应有的色泽，允许有适量褪色。	
香 气	具有相应产品特有的香气，香气协调，无异味。	
滋 味	滋味纯正，无异味。	
风 格	具有本品独特的风格。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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 ^a （20℃）/（%vol）	0.5~17.0	GB 5009.225
二氧化碳气容量 ^b （20℃）/倍	≥ 0.8	GB/T 10792
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 200	GB 5009.8
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≤ 12	GB 12456

^a 酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol；^b 仅适用于气泡型鸡尾酒。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 2758的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200瓶，净含量<500ml，抽取8瓶，净含量≥500ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml，将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized Chinese characters, written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2024年 5 月 6 日

2024 年 5 月 6 日