

# Q/XJX

## 西双版纳金星啤酒有限公司企业标准

Q/XJX 0002 S-2021

### 鸡尾酒

云南省食品安全  
备案号:5328  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:532800011S-0021  
备案日期:2021年8月11日

2021-06-30 发布

2021-07-28 实施

西双版纳金星啤酒有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的鸡尾酒是以食用酒精为基酒，配以水、白砂糖、果葡糖浆、果汁（水蜜桃汁、紫葡萄汁、青柠檬汁、蓝莓汁、橙汁等其中一种或多种）、食品添加剂，经配料、调配、充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装而制成的鸡尾酒。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2757-2012-2014《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳金星啤酒有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周正春。

# 鸡尾酒

## 1 范围

本标准规定了鸡尾酒的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于鸡尾酒是以食用酒精为基酒，配以水、白砂糖、果葡糖浆、果汁（水蜜桃汁、紫葡萄汁、青柠榨汁、蓝莓汁、橙汁等其中一种或多种）、食品添加剂，经配料、调配、充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装而制成的鸡尾酒。

## 2 规范性引用文件

本标准所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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定；
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定；
- 3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB 15203 的规定；
- 3.1.5 果汁：应符合 GB 7101 的规定；
- 3.1.6 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定；
- 3.1.7 其他原辅材料：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。

### 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	具有其该产品应有的色泽，均匀一致	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 50mL 混合均匀的被测样品，置于透明容器中，在自然光或相当于自然光的感官评定室内，观察其外观、色泽，检查其有无杂质
外观	呈液态，允许有少量悬浮物和沉淀物（非外来异物）	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，滋味纯正，无其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准

S-  
年 月

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	0.5~17.0	GB 5009.225
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L) ≤	10.0	GB/T 12456
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	200.0	GB/T 15038
二氧化碳气容量 (20℃) /倍 ≥	1.0	GB/T 10792 中减压器法
<sup>a</sup> 酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。		

## 3.4 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 ≤	0.1	GB 5009.12

## 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按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 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760配制酒的规定。

## 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 20 个最小包装，抽取样品不少于 10 个最小包装，总量不低于 3000mL。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 4.3 出厂检验


每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

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

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标不合格时判该批产品不合格，其他项指标不合格时，允许用留样复检，复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 2757、GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，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运输。装卸时应轻搬、轻放。

#### 5.4 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、防虫设施；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

本食品安全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》。

西乡城分金啤酒有限公司

备案单位（盖章）

2021年6月29日

法江春

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月29日