

Q/BLKJ

包头市龙驹农牧业科技有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15 279-2018 有效期至: 2021 年 8 月 26 日

Q/BLKJ 0004S—2018

代替 Q/BLKJ 0004S-2017

配制奶酒



2018 - 08 - 09 发布

2018 - 08 - 29 实施

包头市龙驹农牧业科技有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BLKJ 0004S-2017《配制奶酒》，本标准与Q/BLKJ 0004S-2017相比，主要技术变化如下：

- 增加了原料要求（见3.1，2017版3.1）；
- 调整了理化指标（见3.3，2017版3.3）；
- 增加了食品添加剂（见3.6，2017版3.6）。

本标准由包头市龙驹农牧业科技有限公司提出。

本标准由包头市龙驹农牧业科技有限公司起草。

本标准由包头市龙驹农牧业科技有限公司批准。

本标准主要起草人：王世新、王永新、郝寻梅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/BLKJ 0004S-2015；
- Q/BLKJ 0004S-2017。

配制奶酒

1 范围

本标准规定了配制奶酒的技术要求、标签。

本标准适用于以蒸馏酒、奶酒、食用酒精为酒基，添加牛乳、马乳、驼乳、羊乳、乳清粉、稀奶油、枸杞、枳椇子、扁桃仁、葛根、蛹虫草、苦荞、马铃薯、甘薯干、玛咖粉、骨胶原蛋白肽粉、焙炒咖啡粉、可可粉、茶粉、蓝莓、桑椹、葡萄、鲜枣、沙棘、山药、槐花、菊花、玫瑰花、白砂糖中的一种或几种，添加食品添加剂乳酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、食品用香精，进行调配、混合或再加工制成的，具有乳香风格的饮料酒。

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。

- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.190 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸乙酯
- GB 1886.197 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸乙酯
- 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 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- 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 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
- GB/T 23546 奶酒
- GB/T 27658 蓝莓
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30761 扁桃仁

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
 GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
 GB/T 31784 马铃薯商品薯分级与检验规程
 GH/T 1091 代用茶
 GH/T 1123 玛咖质量等级
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 708 甘薯干
 NY/T 1065 山药等级规格
 NY/T 2672 茶粉
 NY/T 3103 加工用葡萄

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
 3.1.2 奶酒：应符合 GB/T 23546 的规定。
 3.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
 3.1.4 牛乳、羊乳：应符合 GB 19301 的规定。
 3.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
 3.1.6 稀奶油：应符合 GB 19646 的规定。
 3.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
 3.1.8 扁桃仁：应符合 GB/T 30761 的规定。
 3.1.9 马铃薯：应符合 GB/T 31784 的规定。
 3.1.10 甘薯干：应符合 NY/T 708 的规定。
 3.1.11 玛咖粉：应符合 GH/T 1123 的规定。
 3.1.12 胶原蛋白肽粉：应符合 GB 31645 的规定。
 3.1.13 焙炒咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定。
 3.1.14 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
 3.1.15 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
 3.1.16 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的规定。
 3.1.17 葡萄：应符合 NY/T 3103 的规定。
 3.1.18 鲜枣：应符合 GB/T 22345 的规定。
 3.1.19 沙棘：应符合 GB/T 23234 的规定。
 3.1.20 山药：应符合 NY/T 1065 的规定。
 3.1.21 槐花、菊花、玫瑰花：应符合 GH/T 1091 的规定。
 3.1.22 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
 3.1.23 马乳、驼乳、枳椇子、槐花、葛根、蛹虫草、苦荞、桑椹、黑加仑：应符合相应食品安全标准的规定。

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	检 验 方 法
外观	无悬浮物，允许有少量蛋白沉淀	GB/T 15038
色泽	具有本品及所加原料应有的色泽	
香气	具有纯正、清雅的乳香与所加原料混合后应有的酒香，诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺协调，酒体完整，无异味	
风格	具有本品的独特风格	

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	检 验 方 法
甲醇，g/L	≤ 0.60	GB 5009.266
氰化物*（以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
* 甲醇、氰化物指标按100%酒精度折算。		

3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中酒类的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761中酒类的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂乳酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.173、GB 1886.190、GB 1886.197、GB 30616的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
乳酸	按生产需要适量使用	
乙酸乙酯	按生产需要适量使用	
乳酸乙酯	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	

4 标签

4.1 调制奶酒除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合GB 7718的规定。

4.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

4.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

Q/BLKJ 0004S—2018