

Q/BLKJ

包头市龙驹农牧业科技有限公司企业标准

Q/BLKJ 0004S—2020

代替 Q/BLKJ 0004S-2018

配制奶酒

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150198-2020



2020 - 05 - 10 发布

2020 - 06 - 10 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-2018《配制奶酒》，本标准与Q/BLKJ 0004S-2018相比，主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1，2018版1），新增了部分原料；
- 增加了原料要求（见3.1，2018版3.1）；
- 部分引用标准调整为最新发布的版本。

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、杨利彬。

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、Q/BLKJ 0004S-2018。

安
分
人
章

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、食用酒精或啤酒为酒基，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、葡萄、桑葚、沙棘、柠檬、鲜枣、苹果、山楂、樱桃、猕猴桃、柚子、桃、草莓、菠萝、椰子、梨、西瓜、橘子、石榴、百香果、山药、黑加仑、槐花、菊花、玫瑰花、桃花、桂花、樱花、茉莉花、金银花、牡丹花、金盏花、代用茶、蒲公英、蜂蜜、果葡糖浆、葡萄糖浆、白砂糖、低聚果糖、糊精、蔬菜、淀粉制品、蜜饯中的一种或几种，添加食品添加剂乳酸、冰乙酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、二氧化碳、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、果胶、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、赤藓红、赤藓红铝色淀、亮蓝、亮蓝铝色淀、天然苋菜红、苋菜红、苋菜红铝色淀中的一种或几种，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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.39 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.110 食品安全国家标准 食品添加剂 天然苋菜红
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- 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 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.218 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀
- GB 1886.219 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红铝色淀
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.221 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红铝色淀
- GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
- GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

- 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 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB 17512.2 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红铝色淀
- 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 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB/T 23546 奶酒
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB/T 26906 樱桃质量等级
- GB/T 27658 蓝莓
- GB/T 29370 柠檬
- 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
 LY/T 2135 石榴质量等级
 NY/T 444 草莓
 NY/T 450 菠萝
 NY/T 584 西瓜(含无子西瓜)
 NY/T 586 鲜桃
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 708 甘薯干
 NY/T 1065 山药等级规格
 NY/T 1793 苹果等级规格
 NY/T 1794 猕猴桃等级规格
 NY/T 2672 茶粉
 NY/T 3103 加工用葡萄
 QB/T 5029 糊精

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 骨胶原蛋白肽粉：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 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.21 苹果：应符合 NY/T 1793 的规定。
- 3.1.22 樱桃：应符合 GB/T 26906 的规定。
- 3.1.23 猕猴桃：应符合 NY/T 1794 的规定。
- 3.1.24 桃：应符合 NY/T 586 的规定。

- 3.1.25 草莓：应符合 NY/T 444 的规定。
- 3.1.26 菠萝：应符合 NY/T 450 的规定。
- 3.1.27 梨：应符合 GB/T 10650 的规定。
- 3.1.28 西瓜：应符合 NY/T 584 的规定。
- 3.1.29 石榴：应符合 LY/T 2135 的规定。
- 3.1.30 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.31 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.32 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.33 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.34 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。
- 3.1.35 山药：应符合 NY/T 1065 的规定。
- 3.1.36 茉莉花：应符合 GB/T 22292 的规定。
- 3.1.37 代用茶：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 3.1.38 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.39 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.40 蜜饯：应符合 GB/T 10782 的规定。
- 3.1.41 马乳、驼乳、枳椇子、葛根、蛹虫草、苦荞、桑椹、山楂、柚子、椰子、橘子、百香果、蒲公英、黑加仑、槐花、菊花、玫瑰花、桃花、桂花、樱花、牡丹花、金盏花、蔬菜：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 ^a , g/L	≤ 0.60	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
甲醛 ^b , mg/L	≤ 2.0	GB/T 5009.49
^a 甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。		
^b 仅适用于以啤酒为酒基。		

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、冰乙酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、二氧化碳、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、果胶、木糖醇、食品用香精、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、赤藓红、赤藓红铝色淀、亮蓝、亮蓝铝色淀、天然苋菜红、苋菜红、苋菜红铝色淀的使用应符合GB 2760的规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.173、GB 1886.10、GB 1886.235、GB 1886.40、GB 25544、GB 1886.190、GB 1886.197、GB 1886.228、GB 1886.39、GB 1886.169、GB 1886.41、GB 25533、GB 1886.234、GB 30616、GB 4481.1、GB 4481.2、GB 6227.1、GB 1886.224、GB 1886.220、GB 1886.221、GB 17512.1、GB 17512.2、GB 1886.217、GB 1886.218、GB 1886.110、GB 4479.1、GB 1886.219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	
冰乙酸	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	
L-苹果酸	按生产需要适量使用	
DL-苹果酸	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	
二氧化碳	按生产需要适量使用	
山梨酸钾	0.4	以山梨酸计
卡拉胶	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
果胶	按生产需要适量使用	
木糖醇	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	0.1	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	0.05	以胭脂红计
赤藓红及其铝色淀	0.05	以赤藓红计
亮蓝及其铝色淀	0.025	以亮蓝计
天然苋菜红	0.25	
苋菜红及其铝色淀	0.05	以苋菜红计

4 标签

- 4.1 配制奶酒标签除酒精度、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。
- 4.4 酒精度大于等于 10%vol 的调制奶酒可免于标示保质期。

附录 A (规范性附录)

序号	产品名称	规格	单位
1	调制奶酒	10%vol	瓶
2	调制奶酒	12%vol	瓶
3	调制奶酒	14%vol	瓶
4	调制奶酒	16%vol	瓶
5	调制奶酒	18%vol	瓶
6	调制奶酒	20%vol	瓶
7	调制奶酒	22%vol	瓶
8	调制奶酒	24%vol	瓶
9	调制奶酒	26%vol	瓶
10	调制奶酒	28%vol	瓶
11	调制奶酒	30%vol	瓶
12	调制奶酒	32%vol	瓶
13	调制奶酒	34%vol	瓶
14	调制奶酒	36%vol	瓶
15	调制奶酒	38%vol	瓶
16	调制奶酒	40%vol	瓶
17	调制奶酒	42%vol	瓶
18	调制奶酒	44%vol	瓶
19	调制奶酒	46%vol	瓶
20	调制奶酒	48%vol	瓶
21	调制奶酒	50%vol	瓶
22	调制奶酒	52%vol	瓶
23	调制奶酒	54%vol	瓶
24	调制奶酒	56%vol	瓶
25	调制奶酒	58%vol	瓶
26	调制奶酒	60%vol	瓶
27	调制奶酒	62%vol	瓶
28	调制奶酒	64%vol	瓶
29	调制奶酒	66%vol	瓶
30	调制奶酒	68%vol	瓶
31	调制奶酒	70%vol	瓶
32	调制奶酒	72%vol	瓶
33	调制奶酒	74%vol	瓶
34	调制奶酒	76%vol	瓶
35	调制奶酒	78%vol	瓶
36	调制奶酒	80%vol	瓶
37	调制奶酒	82%vol	瓶
38	调制奶酒	84%vol	瓶
39	调制奶酒	86%vol	瓶
40	调制奶酒	88%vol	瓶
41	调制奶酒	90%vol	瓶
42	调制奶酒	92%vol	瓶
43	调制奶酒	94%vol	瓶
44	调制奶酒	96%vol	瓶
45	调制奶酒	98%vol	瓶
46	调制奶酒	100%vol	瓶