

Q/NMYJ

内蒙古蒙酝酒业有限责任公司企业标准

Q/NMYJ 0004S—2023

配制型奶酒

2023 - 04 - 20 发布

2023 - 05 - 10 实施

内蒙古蒙酝酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙酝酒业有限责任公司提出。
本标准由内蒙古蒙酝酒业有限责任公司起草。
本标准由内蒙古蒙酝酒业有限责任公司批准。
本标准主要起草人：全喜文、齐淑华。

配制型奶酒

1 范围

本标准规定了配置型奶酒的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验规则、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒸馏马（牛、羊、驼）奶酒和（或）发酵马（牛、羊、驼）奶酒为酒基，添加或不添加食用酒精、啤酒、杜松子酒（金酒）、清香型白酒、浓香型白酒、酱香型白酒、稀奶油、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、蜂蜜、白砂糖、糊精、乳清粉、焙炒咖啡粉、可可粉、茶粉、玛咖粉、骨胶原蛋白白肽粉、蔬菜粉、淀粉制品、代用茶和苦荞、山药、马铃薯、甘薯、枸杞、枳椇子、葛根、蛹虫草、扁桃仁、柠檬、海红果、蔓越莓、鲜枣、苹果、山楂、樱桃、称猴桃、柚子、黑加仑、蜜饯、桃子、草莓、菠萝、椰子、梨、西瓜、橘子、石榴、百香果、蓝莓、葡萄、桑葚、沙棘、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、蒲公英其中一种或几种，添加或不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、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、果胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、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、食品加工助剂二氧化碳其中一种或几种，经清洗、浸泡、过滤、调配、混合、杀菌、充气、灌装等工艺制成的配制型乳香型饮料酒。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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 1886.25 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 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 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 柠檬黄
- 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/T 4927 啤酒
- GB/T 10781.2-2022 清香型白酒
- GB/T 10781.1-2006 浓香型白酒
- GB/T 26760-2011 酱香型白酒
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 10651 鲜苹果
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 12698 黄酒厂卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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 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 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分 葡萄糖浆
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分 果葡糖浆
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分 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 27658 蓝莓
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29370 柠檬
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 30761 扁桃仁
 GH/T 1091 代用茶
 GH/T 1159 山楂
 GH/T 1240 干制蛹虫草
 NY/T 444 草莓
 NY/T 450 菠萝
 NY/T 584 西瓜
 NY/T 586 鲜桃
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 708 甘薯干
 NY/T 2672 茶粉
 NY/T 3103 加工用葡萄
 QB/T 5726 玛咖粉
 QB/T 5029 糊精

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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn/>）

3 产品分类

产品根据添加奶酒基酒不同，分为配置型发酵马奶酒（牛奶酒、羊奶酒、驼奶酒）、配置型蒸馏马奶酒（牛奶酒、羊奶酒、驼奶酒）和配置型马（牛、羊、驼）奶酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 发酵马（牛、羊、驼）奶酒：应符合 GB/T 23546 和 GB 2758 的规定。
- 4.1.2 蒸馏马（牛、羊、驼）奶酒：应符合 GB/T 23546 和 GB 2757 的规定。
- 4.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.4 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 4.1.5 稀奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.7 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 4.1.8 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。
- 4.1.12 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

- 4.1.13 焙炒咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定。
- 4.1.14 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.15 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 4.1.16 玛咖粉：应符合 QB/T 5726 的规定。
- 4.1.17 骨胶原蛋白肽粉：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.18 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.19 代用茶：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 4.1.20 甘薯：应符合 NY/T 708 的规定。
- 4.1.21 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.22 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。
- 4.1.23 扁桃仁：应符合 GB/T 30761 的规定。
- 4.1.24 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。
- 4.1.25 苹果：应符合 GB/T 10651 的规定。
- 4.1.26 山楂：代用茶：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 4.1.27 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.28 桃子：应符合 NY/T 586 的规定。
- 4.1.29 草莓：应符合 NY/T 444 的规定。
- 4.1.30 菠萝：应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.31 梨：应符合 GB/T 10650 的规定。
- 4.1.32 西瓜：应符合 NY/T 584 的规定。
- 4.1.33 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的规定。
- 4.1.34 葡萄：应符合 NY/T 3103 的规定。
- 4.1.35 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2-2022 的规定。
- 4.1.36 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1-2021 的规定。
- 4.1.37 酱香型白酒：应符合 GB/T 10781.1-2011 的规定。
- 4.1.38 杜松子酒、蔬菜粉、苦荞、山药、马铃薯、枳椇子、葛根、海红果、蔓越莓、鲜枣、樱桃、猕猴桃、柚子、黑加仑、椰子、橘子、石榴、百香果、桑葚、沙棘、槐花、菊花、玫瑰花、桃花、桂花、樱花、牡丹花、茉莉花、金银花、金盏花、蒲公英：应符合相应的食品安全标准的规定。

4.2 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
色泽和外观	呈所加原辅料混合后相应的颜色，色泽均匀一致。	按GB/T 23546中规定的方法检验。
香 气	具有乳香和所加辅料混合后特有的香气，气味协调，无异味。	
口 味	乳香纯正，无异味。	
风 格	具有本品特有的风格。	

4.3 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
酒精度 ^a (20℃), % vol	≤ 60	按GB/T 23546中规定的方法检验。
甲醇 ^b , g/L	≤ 2.0	GB/T 5009.48
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB/T 5009.48
^a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0%vol。		
^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中酒类的规定,其中“铅”≤0.16mg/kg,并按GB 2762中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中酒类的规定,并按GB 2761中规定的方法检验。

4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按JJF 1070中规定的方法检验。

5 食品添加剂

食品添加剂乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、山梨酸钾、乙酸乙酯、乳酸乙酯、卡拉胶、黄原胶、果胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、木糖醇、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、食品用香精、食品加工助剂二氧化碳的使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应分别符合GB 1886.173、GB 1886.10、GB 1886.40、GB 25544、GB 1886.235、GB 1886.39、GB 1886.190、GB 1886.197、GB 1886.169、GB 1886.41、GB 25533、GB 1886.2、GB 1886.25、GB 1886.234、4481.1、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、GB 30616、GB 1886.228的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881和GB 12698的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料,同一生产条件下生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样,每批产品随机抽取8瓶(总量不少于3000ml),样品分为2份,1份检验,1份备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验,检验合格后签发产品质量合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、酒精度。

7.4 型式检验

产品正常生产时,每年不少于2次型式检验,出现下列情况之一时,亦应及时进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 产品原料、配方、工艺、设备发生较大变化时;
- c) 停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可重新自同批产品中随机抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签除以100%VOL标注酒精度,以100%标注原果汁含量及“过量饮酒危害健康”等警示语外,应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还须标出单位包装的净含量和总数量。涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合GB/T 6388、GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合食品安全标准的相关要求。

8.2.2 包装应封装严密,无破漏现象。

8.2.3 包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的库房,严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部应垫有100mm以上的材料。

8.5 保质期

产品保质期免于标识。
