

ICS

备案号:

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2104—2018

代替NY/T 2104-2011

绿色食品 配制酒

Green food - Blended alcoholic beverage

(报批稿)

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国农业部 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 NY/T 2104—2011《绿色食品 配制酒》。与 NY/T 2104-2011 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了产品分类；
- 将澄清度改为外观；
- 修改了酒精度、甲醇、总二氧化硫、铅、山梨酸及其甲盐、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标；
- 删除了锰、菌落总数、大肠菌群和志贺氏菌指标；
- 将合成着色剂由定性改为定量检测；
- 增加了铁、铜、总酯、干浸出物、赭曲霉毒素、三氯蔗糖（蔗糖素）指标。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、山东省标准化研究院、中国绿色食品发展中心、山东标准检测技术有限公司、烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、国家葡萄酒及白酒、露酒产品质量监督检验中心、山东省绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：滕葳、李倩、陈倩、张宪、王磊、董崑、甄爱华、刘建洋、柳琪、赵一民、吕振荣、赵玉华、刘学锋、高磊、张志然、徐薇。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 2104-2011。

绿色食品 配制酒

1 范围

本标准规定了绿色食品配制酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品配制酒（包括植物类、动物类、动植物类和其他类配制酒）。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号：《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配制酒 *blended alcoholic beverage*

以发酵酒或蒸馏酒为酒基，加入可食用的辅料或食品添加剂，进行直接浸泡或复蒸馏、调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的酒。配制酒又称为露酒。

3.2

植物类配制酒 *integrated alcoholic beverages from plants*

利用食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源，经再加工制成的、具有明显植物香及有效成分的配制酒。

3.3

动物类配制酒 *integrated alcoholic beverages from animals*

利用食用或药食两用动物及其制品为香源和营养源，经再加工制成的、具有明显动物脂香及有效成分的配制酒。

3.4

动植物类配制酒 *integrated alcoholic beverages from plants and animals*

同时利用动物、植物有效成分制成的配制酒。

4 分类

4.1 按照成分分类

4.1.1 植物类配制酒。

4.1.2 动物类配制酒。

4.1.3 动植物类配制酒。

4.1.4 其他类配制酒。

4.2 按照酒基分类

4.2.1 发酵酒为酒基的配制酒。

4.2.2 蒸馏酒为酒基的配制酒。

4 要求

4.1 原料及生产过程

4.1.1 配制酒的原料应符合 GB 2757、GB 2758 和 GB 5749 及绿色食品相关产品的规定。食品添加剂使用应符合 GB 2760 和 NY/T 392 的规定。

4.1.2 生产加工过程应符合 GB14881 和绿色食品生产加工规定。

4.1.3 不应使用转基因原料生产绿色食品配制酒。

4.2 感官

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	指 标				检验方法
	植物类配制酒	动物类配制酒	动植物类配制酒	其他类配制酒	
外观 ^a	清亮透明，无沉淀及悬浮物				GB/T 15038
色泽	具有该产品固有的色泽				
香气	具有相应的植物香和酒香，诸香和谐纯正	具有相应的动物脂香和酒香，诸香和谐纯正	具有相应的动植物香和酒香，诸香和谐纯正	具有本类型酒应有的香气，诸香和谐纯正	
滋味	具有该产品固有的滋味，醇和、舒顺协调，无异味				
风格	具有该产品固有的风格				
^a 12个月以上的瓶装产品允许出现少量的沉淀。					

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

序号	项目		指标		检验方法
			发酵酒（酒基）	蒸馏酒（酒基）	
1	酒精度 ^a （20℃）	%vol	4.0~60.0		GB 5009.225
2	总酸 ^b	g/L	≤6.00		GB/T 10345
3	总糖 ^c （以葡萄糖计）	g/L	≤200		GB/T 15038
4	总酯 ^d （以乙酸乙酯计）	g/L	—	≥0.35	GB/T 10345
5	甲醇 ^e	g/L	--	≤0.6	GB 5009.266
6	氰化物 ^e （以HCN计）	mg/ L	--	≤2	GB 5009.36
7	干浸出物 g/L	植物类	≥0.30		GB/T 15038
		动植物类	≥0.50		
		动物类	≥4.00		

表 2 （续）

序号	项目	指标	检验方法
----	----	----	------

		发酵酒（酒基）	蒸馏酒（酒基）	
8	铁 ^f （以 Fe 计） mg/L	≤8.0	——	GB 5009.90
9	铜 ^f （以 Cu 计） mg/L	≤1.0	——	GB 5009.13
具有保健功能的配制酒还应符合保健食品的相关要求。				
^a 酒精度标签标识值与实测值偏差不得超过±1.0/% vol。 ^b 葡萄酒为酒基的配制酒总酸以酒石酸计，其他酒基的配制酒总酸以乙酸计。 ^c 总糖标签标示值与实测值偏差不得超过±10.0%。 ^d 总酯仅限于蒸馏酒为酒基（酒精度≥25% vol）的配制酒。 ^e 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 ^f 铁、铜仅限于葡萄酒为酒基的配制酒。				

4.4 食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 食品添加剂限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出（<5）	GB 5009.28 第一法
2	糖精钠	不得检出（<5）	
3	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）	不得检出（<0.03）	GB 5009.97 第三法
4	合成着色剂 ^a	不得检出 ^b	GB 5009.35 GB 5009.141
^a 合成着色剂具体检测项目视产品色泽而定； ^b 合成着色剂方法检出限：柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄均为 0.5mg/kg，亮蓝、赤藓红均为 0.2 mg/kg，诱惑红为 25 mg/kg。			

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检验方法按JJF 1070规定执行。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照本标准4.2~4.6以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、理化指标和微生物指标。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合GB 2757、GB 2758和GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定。包装贮运图示标志按GB/T 191规定执行。

7.2 运输和贮存

应符NY/T 1056的规定。

绿色食品 配制酒产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除4.2~4.5所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品配制酒申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物、添加剂和真菌毒素项目

序号	项目	指标		检验方法
		发酵酒(酒基)	蒸馏酒(酒基)	
1	铅(以Pb计) mg/kg	≤0.2	≤0.5(含黄酒)	GB 5009.12
2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) g/kg	≤0.4		GB 5009.28
3	三氯蔗糖(蔗糖素) g/kg	≤0.25		GB 22255
4	二氧化硫残留量(以SO ₂ 计) g/L	≤0.25	——	GB/T 5009.49
5	展青霉素 ^a μg/kg	≤50	——	GB 5009.185
6	赭曲霉毒素A ^b μg/kg	≤2.0	——	GB 5009.96
^a 展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。				
^b 赭曲霉毒素A仅限于葡萄酒为酒基的配制酒。				

表A.2 微生物项目

序号	项目	采样方案及限量			检验方法
		n	c	m	
1	沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
2	金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
注1:沙门氏菌、金黄色葡萄球菌适用于发酵酒为酒基的配制酒和蒸馏酒为酒基(且酒精度≤24%vol)的配制酒。					
注2:n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值的样品数;m为微生物指标最高限量值。					