

ICS 67.160.10  
X 63

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2104—2011

## 绿色食品 配制酒

Green food—Mixed wine

2011-09-01 发布

2011-12-01 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。

本标准由中华人民共和国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：农业部食品质量监督检验测试中心（济南）、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：滕葳、李鹏、柳琪。

# 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、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品配制酒(包括植物类配制酒、动物类配制酒、动植物类配制酒和其他类配制酒)。

## 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 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB/T 5009.35—2003 食品中合成着色剂的测定

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法

GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB/T 5009.141—2003 食品中诱惑红的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法

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

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

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 配制酒 mixed wine

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、已改变了其原有酒基风格的酒。

注:配制酒又称露酒,分为植物类配制酒、动物类配制酒、动植物类配制酒和其他类配制酒。

### 3.2

**植物类配制酒 mixed wine from plant**

利用植物的花、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 mixed wine from animal**

利用食用动物及其制品为香源及营养源,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 mixed wine from plant and animal**

同时利用动物、植物有效成分制成的配制酒。

**4 要求****4.1 原料及生产加工**

4.1.1 配制酒的原料应符合 GB 2757、GB 2758 和 NY/T 392 的要求及绿色食品对生产原料的有关规定。

4.1.2 生产加工过程应符合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 的规定。

**表 1 感官**

项目	指 标			
	植物类	动物类	动植物类	其他类
色泽	透明无色液体或具有该品种酒固有的色泽			
澄清度	澄清透明,无沉淀、杂质及悬浮物			
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	具有本品固有的风格			
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 的规定。

**表 2 理化指标**

项 目	指 标
酒精度(20℃),%(体积分数)	产品明示质量要求
滴定酸(以乙酸计),g/L	≤6.0
总糖(以葡萄糖计),g/L	≤200
具有保健功能的配制酒还应符合保健食品的相关要求。	

**4.4 卫生指标**

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
苯甲酸 <sup>a</sup> , g/kg	不得检出(<0.001 8)
山梨酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤0.2
糖精钠, g/kg	不得检出(<0.003)
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	不得检出(<0.000 2)
合成着色剂 <sup>b</sup> (定性)	阴性
甲醇 <sup>c</sup> , g/100mL	≤0.04
氰化物 <sup>c</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤2
铅(以 Pb 计), mg/L	≤1(以蒸馏酒为酒基), ≤0.2(以发酵酒为酒基)
锰(以 Mn 计), mg/L	≤2
总二氧化硫 <sup>d</sup> (SO <sub>2</sub> ), (mg/L)	不得检出(≤1)
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/L	≤50
菌落总数 <sup>d</sup> , cfu/mL	≤50
大肠菌群 <sup>d</sup> , MPN/100mL	≤3
致病菌(沙门氏菌、致贺氏菌、金黄色葡萄球菌) <sup>d</sup>	不得检出
本表指标系指 60 度蒸馏酒的标准,高于或低于 60 度者,按 60 度折算。	
<sup>a</sup> 适用于酒精度≤24%(体积分数)的产品;	
<sup>b</sup> 合成着色剂具体检测项目视产品色泽而定;	
<sup>c</sup> 适用于以蒸馏酒为酒基的产品;	
<sup>d</sup> 适用于以发酵酒为酒基的产品;	
<sup>e</sup> 适用于以苹果酒、山楂酒为酒基的发酵酒。	

#### 4.5 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。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官、酒精度、滴定酸、总糖

按 GB/T 15038 的规定执行。

#### 5.2 苯甲酸、山梨酸、糖精钠

按 GB/T 23495 的规定执行。

#### 5.3 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

#### 5.4 合成着色剂

按 GB/T 5009.35—2003 中 9.3 和 GB/T 5009.141—2003 中 5.1 的规定执行。

#### 5.5 甲醇、氰化物、铅、锰

按 GB/T 5009.48 的规定执行。

#### 5.6 总二氧化硫、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、致贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按 GB/T 5009.49 和 GB/T 4789.25 的规定执行。

#### 5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

## 7 标志、标签

### 7.1 标志

产品销售和运输包装上应标注绿色食品标志,标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。储运图示按 GB/T 191 的规定执行。

### 7.2 标签

应符合 GB 7718 及 GB 10344 的要求。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

包装应符合 NY/T 658 及食品卫生标准的要求和有关规定。包装容器应清洁,封装严密,无漏气、漏酒现象。外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

### 8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。运输和贮存时应保持清洁,避免强烈振荡、日晒、雨淋,防止冰冻,装卸时应轻拿轻放。存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋,严禁火种。成品不应与潮湿地面直接接触;不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。运输温度宜保持在 5℃~35℃;贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

---