

团 体 标 准

T/CBJ 5101—2018

预 调 鸡 尾 酒

Pre-mixed cocktails

2018-07-01 发布

2019-01-01 实施

中国酒业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国酒业协会提出。

本标准由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本标准负责起草单位：上海市酿酒专业协会。

本标准参加起草单位：上海巴克斯酒业有限公司、百加得洋酒贸易有限公司、百威英博投资(中国)有限公司。

本标准主要起草人：吴建华、顾红霞、俞琳娜、刘素玲、张玉萍、陆竝宇、田晓翠、周启舵、韩凯。

预调鸡尾酒

1 范围

本标准规定了预调鸡尾酒的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于预调鸡尾酒的生产、检验与销售。

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 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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〕第 75 号)

3 术语和定义

3.1

预调鸡尾酒 pre-mixed cocktail

以蒸馏酒、发酵酒、配制酒等为酒基,加入可食用原料(糖、果蔬汁等)或药食两用的原料、辅料、食品添加剂等,进行调配、混和,含有或不含有二氧化碳的饮料酒。

注:含有二氧化碳的预调鸡尾酒为汽酒鸡尾酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相关法律法规的要求。

4.2 食品添加剂及食品营养强化剂

4.2.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	呈液体,允许有适量悬浮物和沉淀物(非外来异物)
色泽	具有本品应有的色泽,允许有适当褪色
香气	具有本品应有的香气,香气协调、饱满
滋味	滋味纯正,无异味

4.4 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 ^a (20℃)/(%vol)	0.5~17.0
二氧化碳气容量 ^b (20℃)/倍	≥ 1.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 200.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/L)	≤ 10.0

^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol。
^b 适用于汽酒。

4.5 卫生指标

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.3 其他卫生指标应符合 GB 2757、GB 2758 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

在室温下,打开包装,立即取一定量混合均匀的被测样品,鉴别香气、品尝滋味。并取约 50 mL 混合均匀的被测样品,置于透明容器中,在自然光或相当于自然光的感官评定室内,观察其外观、色泽,检查其有无杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 二氧化碳气容量的测定

应按 GB/T 10792 中减压器法的测定。

5.2.2 酒精度的测定

应按 GB 5009.225 规定的方法测定。

5.2.3 总糖的测定

应按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.4 总酸的测定

应按 GB/T 12456 规定的方法测定。

5.3 卫生指标

5.3.1 真菌毒素的测定

应按 GB 2761 规定的方法测定。

5.3.2 污染物限量的测定

应按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3.3 其他卫生指标的测定

应按 GB 2757、GB 2758 规定的方法测定。

5.4 净含量

应按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产期内所生产的,同一品种,且包装规格相同的产品为同一组批。

6.2 抽样方法和抽样数量

6.2.1 出厂检验在生产线上随机取样,型式检验在成品库内随机取样,抽样单位以瓶计。

6.2.2 每批抽样数独立包装不应少于 8 瓶(总数不少于 3 000 mL),一式两份,供检验和复验备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格,附质量合格证明后,方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求,理化指标中的酒精度、二氧化碳气容量、总酸及净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时应每半年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时;
- e) 产品停产半年以上,恢复生产时。

6.4.2 型式检验项目包括第 4 章中的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判定为合格。

6.5.1.2 出厂检验项目如有不符合项,可在同批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

6.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准要求时,判该批产品型式检验合格。检验项目如不符合本标准时,对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。

6.6 仲裁检验

当供需双方对检验结果产生争议时,由双方指定的有资质的第三方质检部门进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 的有关规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生,产品的运输过程中应避免日晒、雨淋、冰冻,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运,搬运时应轻拿轻放,不得摔撞。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光的仓库内贮存,产品适宜的贮存温度为 5℃~35℃。产品贮存过程中,不得与有毒、有害及有异味的物品同时贮存。
