



416794S-2020



河南九九酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2020

配制酒

2020-11-17 发布

2020-11-17 实施

河南九九酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南九九酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：尚玉明。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以 60° 白酒为酒基，添加黄精、枸杞、人参（人工种植五年以下）、大枣、苦荞、牡蛎、桂圆、丁香、肉桂、覆盆子、金银花、豌豆、绿豆、小米、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶）、绿茶、红茶中的一种或几种，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、浸提，加入纯净水调配、贮存、澄清处理、灌装、包装加工而成的配制酒。

按照原辅料不同分为：黄精配制酒、枸杞配制酒、人参配制酒、大枣配制酒、苦荞配制酒、牡蛎配制酒、桂圆配制酒、丁香配制酒、肉桂配制酒、覆盆子配制酒、黄精枸杞配制酒、黄精人参配制酒、枸杞人参配制酒、黄精牡蛎配制酒、人参牡蛎配制酒、金银花配制酒、豌豆配制酒、绿豆配制酒、小米配制酒、苦丁茶配制酒、绿茶配制酒、红茶配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 60° 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.1 或 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.2 黄精、枸杞、大枣、苦荞、牡蛎、桂圆、丁香、肉桂、覆盆子、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.8 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.9 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	液体	取样品一瓶,将其置于洁净的烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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 (20℃), %vol	30±1、32±1、35±1、38±1、40±1、42±1、45±1、48±1、50±1、53±1	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266

氰化物（以HCN计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
注：甲醇、氰化物按 100%酒精度折算； *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加牡蛎的产品检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、氰化物的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以 60° 白酒为酒基，添加黄精、枸杞、人参（人工种植五年以下）、大枣、苦荞、牡蛎、桂圆、丁香、肉桂、覆盆子、金银花、豌豆、绿豆、小米、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶）、绿茶、红茶中的一种或几种，经拣选、配料、粉碎或不粉碎、浸提，加入纯净水调配、贮存、澄清处理、灌装、包装加工而成的配制酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九九酒业有限公司

H H N

Q B