



413009S-2022



河南省盘古福酒业有限公司企业标准

Q/HPJ 0004S-2022

# 配制酒

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南省盘古福酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省盘古福酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴凯。

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。

本标准适用于以固态纯粮白酒（38%~70%vol）为酒基，加入人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干香菇、蛹虫草、蝮蛇、玛咖粉、松茸、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁（薏米）、薤白、覆盆子、藿香、蜂蜜中的一种或几种，经浸泡提取、分离、贮存、澄清处理、调配、灌装、包装而成的配制酒。

产品根据添加原料不同可分为不同类型的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 固态纯粮白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 人参（人工种植五年及五年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.4 干香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.7 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 蝮蛇应清洁卫生、无污染、无腐败、无异味，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.9 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄

精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁（薏米）、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 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	均匀液体	从混合均匀的样品中，随机取一瓶置于无色洁净的品酒杯中，在自然光下观察其性状、色泽、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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

## 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	36±1、38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、53±1、55±1、58±1、60±1、62±1、64±1、66±1	GB 5009.225
干浸出物，g/L	动植物类 ≥	0.5
	植物类 ≥	0.3
	动物类 ≥	4.0
甲醇，g/L	≤	0.6
*氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	7.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定； 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

## 2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以固态纯粮白酒（38%~70%vol）为酒基，加入人参（人工种植五年及五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干香菇、蛹虫草、蝮蛇、玛咖粉、松茸、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁（薏米）、薤白、覆盆子、藿香、蜂蜜中的一种或几种，经浸泡提取、分离、贮存、澄清处理、调配、灌装、包装而成的配制酒。

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》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。