



410749S-2023



河南三省雄关酒业有限公司企业标准

Q/HSXJ 0002S-2023

配制酒

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南三省雄关酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南三省雄关酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSXJ 0002S-2018。

HN

QB

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。

本标准适用于以黄酒、葡萄酒为基酒，添加纯净水、白酒、食用酒精中的一种或几种，辅以山药、甘草、鸡内金、枸杞、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊）、金银花、淡竹叶、黄精、桑叶、桑葚、薄荷、葛根、杏仁、龙眼、姜、栀子、桔梗、荷叶、莲子、槐米、代代花、槐花、蒲公英、橘皮、白茅根、芦根、小茴香、百合、薏米、肉桂、藿香、山楂、红枣、鹿鞭、鹿血、蛹虫草、人参（人工种植5年以下）、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、油菜花粉、荞麦、青稞、高粱、小米、绿豆、豌豆、桂花、茉莉花、玉米须、丹凤牡丹花、茶树花、新鲜果蔬（马齿苋、黄秋葵、葡萄、桃、梨、石榴、无花果、草莓、甜玉米、枇杷、青梅、益智仁、杨梅、荔枝中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、浸泡、过滤或不过滤、陈化、灌装、包装而成的配制酒。

按照原辅料不同分为：单一型配制酒和混合型配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.2 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。

2.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6 山药、甘草、鸡内金、枸杞、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊）、金银花、淡竹叶、黄精、桑叶、桑葚、薄荷、葛根、杏仁、龙眼、姜、栀子、桔梗、荷叶、莲子、槐米、代代花、槐花、蒲公英、橘皮、白茅根、芦根、小茴香、百合、薏米、肉桂、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 山楂、红枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 鹿鞭、鹿血应符合 NY 317 的规定。

2.1.9 蛹虫草应符合国家卫计委[2014]10号公告的规定。

2.1.10 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部[2012]17号公告的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合原卫生部[2010]3号公告的规定。

2.1.12 杜仲雄花应符合原卫计委[2014]6号公告的规定。

2.1.13 油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.14 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.15 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.16 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.19 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.20 桂花、茉莉花、玉米须、新鲜果蔬应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 丹凤牡丹花应符合原卫生部[2013]10 号公告的规定。
- 2.1.22 茶树花应符合原卫生部[2013]1 号公告的规定。
- 2.1.23 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	呈液体状	取本品1瓶，置于洁净的无色烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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 规定

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
酒精度(20℃)，%vol	1~18	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	20.0	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 a仅适用于添加山楂的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25 mL	5	0	0	GB/T 4789.25

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的有关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以黄酒、葡萄酒为基酒，添加纯净水、白酒、食用酒精中的一种或几种，辅以山药、甘草、鸡内金、枸杞、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊）、金银花、淡竹叶、黄精、桑叶、桑葚、薄荷、葛根、杏仁、龙眼、姜、栀子、桔梗、荷叶、莲子、槐米、代代花、槐花、蒲公英、橘皮、白茅根、芦根、小茴香、百合、薏米、肉桂、藿香、山楂、红枣、鹿鞭、鹿血、蛹虫草、人参（人工种植5年以下）、重瓣红玫瑰、杜仲雄花、油菜花粉、荞麦、青稞、高粱、小米、绿豆、豌豆、桂花、茉莉花、玉米须、丹凤牡丹花、茶树花、新鲜果蔬（马齿苋、黄秋葵、葡萄、桃、梨、石榴、无花果、草莓、甜玉米、枇杷、青梅、益智仁、杨梅、荔枝中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、浸泡、过滤或不过滤、陈化、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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三省雄关酒业有限公司