



411987S-2023



新乡市铭洋酒业有限责任公司企业标准

Q/XMJ 0002S-2023

# 配制酒

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

新乡市铭洋酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市铭洋酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玉风。

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。

本标准适用于以白酒为酒基，加入辅料【山药、山楂、丁香、乌梢蛇、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂（桂皮）、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蚕蛹、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、冬青科苦丁茶、杜仲雄花、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、鹿血、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种】，加入或不加入白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、蜂蜜、生活饮用水中的一种或几种，加入或不加入食品用香精（水果味香精、茶味香精、花卉味香精、蜂蜜香精、糖香精、酒香精中的一种或几种）、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经辅料预处理或不处理、浸泡、调配、贮存、澄清处理、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的配制酒。

根据所用辅料不同，产品分为：单一型配制酒、混合型配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 山药、山楂、丁香、乌梢蛇、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂（桂皮）、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合原卫生部 2009 年第 3 号公告的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

- 2.1.8 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.9 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号公告的规定。
- 2.1.10 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.11 冬青科苦丁茶应符合原卫计委公告 2013 年第 86 号的规定。
- 2.1.12 牛蒡根应符合原卫计委 2013 年第 82 号公告的规定。
- 2.1.13 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.14 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.15 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.16 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 鹿血、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.18 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 234 的规定。
- 2.1.40 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.41 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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                       | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽                |                                                          |
| 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，允许有少量原料物质沉淀和上浮 |                                                          |

## 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                      |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|
| <sup>a</sup> 酒精度（20℃），%vol                     | 25±1、28±1、31±1、34±1、37±1、40±1、43±1、47±1、50±1、53±1 | GB 5009.225               |
| <sup>b</sup> 甲醇, g/L                           | ≤ 0.6                                             | GB 5009.266               |
| <sup>b</sup> 氰化物（以HCN计），mg/L                   | ≤ 8.0                                             | GB 5009.36                |
| *铅（以Pb计），mg/kg                                 | ≤ 0.18                                            | GB 5009.12                |
| <sup>c</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg                   | ≤ 0.1                                             | GB 5009.35                |
| <sup>c</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg                   | ≤ 0.1                                             | GB 5009.35                |
| <sup>c</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg                     | ≤ 0.025                                           | GB 5009.35                |
| <sup>c</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg                   | ≤ 0.05                                            | GB 5009.141<br>或SN/T 1743 |
| <sup>c</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg                   | ≤ 0.05                                            | GB 5009.35                |
| <sup>c</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg                   | ≤ 0.05                                            | GB 5009.35                |
| <sup>c</sup> 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）<br>（以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65                                            | GB 5009.97                |
| <sup>c</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg                  | ≤ 0.25                                            | GB 22255                  |
| <sup>c</sup> 糖精钠（以糖精计），g/kg                    | ≤ 0.15                                            | GB 5009.28                |
| <sup>c</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg                | ≤ 0.21                                            | SN/T 3854                 |
| <sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg                       | ≤ 0.35                                            | GB/T 5009.140             |

|                                                                                                                                                                                                                         |   |    |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------|
| <sup>d</sup> 展青霉素， μ g/kg                                                                                                                                                                                               | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| <p>注 1：a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；</p> <p>c 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；</p> <p>d 仅适用于添加山楂的产品；</p> <p>注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> |   |    |             |

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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，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、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白酒为酒基，加入辅料【山药、山楂、丁香、乌梢蛇、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂（桂皮）、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蚕蛹、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、丹凤牡丹花、牛蒡根、冬青科苦丁茶、杜仲雄花、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、鹿血、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种】，加入或不加入白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、蜂蜜、生活饮用水中的一种或几种，加入或不加入食品用香精（水果味香精、茶味香精、花卉味香精、蜂蜜香精、糖香精、酒香精中的一种或几种）、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经辅料预处理或不处理、浸泡、调配、贮存、澄清处理、杀菌、灌装、封口、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》制定本企业标准，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。

新乡市铭洋酒业有限责任公司