



412396S-2023



河南令尹酒业有限公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2023

# 配制酒

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南令尹酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南令尹酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟少伟。

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。

本标准适用于以糯米、水为主要原料，经预处理、蒸煮、加入酒曲和/或酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、半纤维素酶、蛋白酶中的一种或几种）、酵母为糖化发酵剂、糖化、发酵、压榨，添加黄精、甘草、葛根、鲜白茅根、桑椹、沙棘、丁香、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮、槐花、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、甘草、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、枸杞、红枣、苦荞麦、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、蜂蜜、果蔬（粒）汁或果蔬浓缩汁（浆）（蔓越莓、草莓、水蜜桃、柠檬、芒果、木瓜、椰子、百香果、番茄、菠萝、甜橙、哈密瓜、樱桃、猕猴桃、树莓、苹果、山楂、龙眼、荔枝、葡萄、青梅、柚子、石榴中的一种或几种）、水蜜桃、百香果、荔枝、樱桃、杨梅、西柚、龙眼、猕猴桃、青梅、葡萄、芒果中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种，经浸提、调配、过滤、灭菌、罐装等工艺加工而成的发酵酒的配制酒。

根据糖分不同可分为：干型、半干型、半甜型、甜型。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 黄精、甘草、葛根、鲜白茅根、桑椹、沙棘、丁香、金银花、菊花、橘皮、槐花、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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

2.1.8 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.11 苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 果蔬(粒)应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.16 果蔬浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.17 水蜜桃、百香果、荔枝、樱桃、杨梅、西柚、龙眼、猕猴桃、青梅、葡萄、芒果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.25 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 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	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在明亮处观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，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、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 <sup>a</sup> , % vol	0.6-20	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 7.5	GB 12456
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤15(干型) 15.1-40.0(半干型)	GB/T 15038

		40.1-100 (半甜型)	
		>100.0 (甜型)	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
山梨酸钠 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
二氧化硫残留量 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.25	GB 5009.34
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p><sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol;</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

## 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 12696 的规定。

## 2.7 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, 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米、水为主要原料，经预处理、蒸煮、加入酒曲和/或酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、半纤维素酶、蛋白酶中的一种或几种）、酵母为糖化发酵剂、糖化、发酵、压榨，添加黄精、甘草、葛根、鲜白茅根、桑椹、沙棘、丁香、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、橘皮、槐花、山楂、茯苓、山药、玉竹、百合、甘草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、蛹虫草、枸杞、红枣、苦荞麦、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、茉莉花、蜂蜜、果蔬(粒)汁或果蔬浓缩汁(浆)（蔓越莓、草莓、水蜜桃、柠檬、芒果、木瓜、椰子、百香果、番茄、菠萝、甜橙、哈密瓜、樱桃、猕猴桃、树莓、苹果、山楂、龙眼、荔枝、葡萄、青梅、柚子、石榴中的一种或几种）、水蜜桃、百香果、荔枝、樱桃、杨梅、西柚、龙眼、猕猴桃、青梅、葡萄、芒果中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种，经浸提、调配、过滤、灭菌、罐装等工艺加工而成的发酵酒的配制酒。

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》的要求制订本企业标准，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。

河南令尹酒业有限公司