



413023S-2024



河南睢州酒业有限公司企业标准

Q/HSJ 0001S-2024

# 配制酒

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南睢州酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南睢州酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴运动。

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。

本标准适用于以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，加入辅料【蜂蜜、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、麦芽、党参（党参、素花党参、川党参中的一种或几种）、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪中的一种或几种）、灵芝（赤芝、紫芝中的一种或几种）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）、大麦芽、松茸、关山樱花、茉莉花、桂花、鹿血、鹿鞭（人工驯养梅花鹿）、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、生活饮用水中的一种或几种，加入或不加入食品用香精、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、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、山梨酸钾中的一种或几种，辅料经预处理或不处理、破碎或不破碎、酒浸提，再经调配、澄清、过滤、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 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 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、麦芽、党参（党参、素花党参、川党参）、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪）、灵芝（赤芝、紫芝）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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

- 2.1.5 蛹虫草应符合原卫生部 2009 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.10 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号公告的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.12 冬青科苦丁茶应符合原卫计委公告 2013 年第 86 号的规定。
- 2.1.13 牛蒡根应符合原卫计委 2013 年第 82 号公告的规定。
- 2.1.14 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.15 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.16 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.31 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 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。
- 2.1.43 松茸应符合 GB/T23188 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

## 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
	高度酒	低度酒	
<sup>a</sup> 酒精度 (20℃), %vol	40<酒精度≤68	25≤酒精度≤40	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 5009.35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

°环己氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
°山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
°糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
°甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
°乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.35	GB 5009.140

注 1：a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；

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；

注 2：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、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

本标准适用于以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，加入辅料【蜂蜜、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、麦芽、党参（党参、素花党参、川党参中的一种或几种）、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪（蒙古黄芪、膜荚黄芪中的一种或几种）、灵芝（赤芝、紫芝中的一种或几种）、山茱萸、天麻、杜仲叶（杜仲）、大麦芽、松茸、关山樱花、茉莉花、桂花、鹿血、鹿鞭（人工驯养梅花鹿）、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、生活饮用水中的一种或几种，加入或不加入食品用香精、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、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、山梨酸钾中的一种或几种，辅料经预处理或不处理、破碎或不破碎、酒浸提，再经调配、澄清、过滤、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。

河南睢州酒业有限公司