



410854 S-2024



新乡市神农三易食品有限公司企业标准

Q/XSS 0001S-2024

配制酒

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

新乡市神农三易食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市神农三易食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：张家磊。

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、黑豆、苦荞、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）、麦芽、松茸、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、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，经预处理、浸泡、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 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、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

- 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 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 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/T 20880 和 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 1886.234 的规定。
- 2.1.40 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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 黑豆、苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.45 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）应符合应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。

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 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，颜色均匀一致	
气味、滋味	具有该配制酒应有的酒香和气、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	

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 ^a （20℃），%vol	22±1、23±1、24±1、25±1、26±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1、41±1、42±1、43±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1、53±1	GB 5009.225
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^c 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

°日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
°亮蓝（以亮蓝计）， g/kg	≤	0.025	GB 5009.35 或 SN/T 1743
°诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
°胭脂红（以胭脂红计）， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
°苋菜红（以苋菜红计）， g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
°环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
°三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
°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
^d 展青霉素， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%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； d 仅适用于添加山楂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，食药物质、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：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

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、黑豆、苦荞、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）、麦芽、松茸、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、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，经预处理、浸泡、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。

新乡市神农三易食品有限公司