



411127S-2024



河南省仁孝酿酒有限责任公司企业标准

Q/HRNY 0002S-2024

配制酒

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南省仁孝酿酒有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省仁孝酿酒有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：孙浩洋、刘硕。

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。

本标准适用于白酒或食用酒精中的一种或两种为原料，添加预处理后的食药物质【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜中的一种或几种）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种】、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、桂花、茉莉花、玉米须、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤或不过滤、陈化、调配、灌装、包装而成的配制酒。

按照原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 鹿鞭、鹿血应符合 NY 317 的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

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

2.1.7 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玉米须应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.9 油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合原卫生部 2013 年第 10 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	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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a (20℃), %vol	28~60	GB 5009.225
干浸出物, g/L	≥ 0.3 (使用植物类产品) 0.5 (使用动植物类产品) 4.0 (使用动物类产品)	GB/T 15038
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

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±1.0% (体积分数)。
b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定; 食药物质和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、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于白酒或食用酒精中的一种或两种为原料，添加预处理后的食药物质【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜中的一种或几种）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种】、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、桂花、茉莉花、玉米须、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤或不过滤、陈化、调配、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 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。

河南省仁孝酿酒有限责任公司