



411771S-2024



河南大华之酿酒业股份有限公司企业标准

Q/HDZJ 0002S-2024

配制酒

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南大华之酿酒业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大华之酿酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南大华之酿酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：黄雨露、冯运新。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白酒为酒基，加入生活饮用水，加入苦荞麦、葛根、枸杞子、山楂、罗汉果、桑叶、针叶樱桃果、荷叶中的一种或几种浸泡，经调配、过滤、包装等工艺而成的配制酒。

根据酒精度不同可分为：低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol；高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol。

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 苦荞麦应符合GB/T 10458和GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.3 葛根、枸杞子、山楂、罗汉果、桑叶、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 针叶樱桃果应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》(2010年第9号)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
	高度酒		低度酒		
	优级	一级	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物, 无沉淀				从 样 品 中 取 出 100mL，倒入一洁净烧杯 中，自然光下用肉眼观 察色泽和外观、杂质， 嗅其香气，然后以温开 水漱口，品其口味、风 格
香气	具有优雅、谐调 的复合香气	具有较优雅、谐 调的复合香气	具有清雅协调的 复合香气	具有较清雅协调 的复合香气	
口味	酒体柔和协调， 绵甜爽净、余味 悠长	酒体较柔和协 调，绵甜爽净、 有余味	酒体柔和协调， 绵甜爽净、余味 悠长	酒体较柔和协 调，绵甜爽净、 有余味	
风格	具有本品典型的 风格	具有本品明显的 风格	具有本品典型的 风格	具有本品明显的 风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质				
当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。					

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		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 ^a (20℃)，%vol	40<酒精度≤68		25≤酒精度≤40		GB 5009. 225
甲醇, g/L ≤	0. 6				GB 5009. 266
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0. 2				GB 5009. 12
※氰化物（以HCN计），mg/L≤	7. 0				GB 5009. 36
展青霉素 ^b ，μg/kg ≤	20				GB 5009. 185
注：1. a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol； 2. 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； 3. ※氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。 4. b仅适用于添加山楂的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。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，加入生活饮用水，加入苦荞麦、葛根、枸杞子、山楂、罗汉果、桑叶、针叶樱桃果、荷叶中的一种或几种浸泡，经调配、过滤、包装等工艺而成的配制酒。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南大华之酿酒业股份有限公司

H N

Q B