



413389S-2025

河南茂真生物科技有限公司企业标准

Q/HMZ 0006S-2025

配制酒

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

河南茂真生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂真生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南茂真生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭素萍。

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，添加金银花、甘草、枸杞子、黑果枸杞（黑枸杞）、丹凤牡丹花、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、益智仁、砂仁、乌梢蛇、龙眼肉（桂圆）、牡蛎、桑叶、桑葚、肉桂、淡竹叶、薄荷、蝮蛇、沙棘、槐米、蒲公英、鱼腥草、山药、黄精、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、菊花【亳菊、怀菊、杭白菊、胎菊（杭白菊）、贡菊】、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蜂蜜、党参、肉苁蓉（荒漠）、鹿茸血、鹿鞭、鹿尾、鹿肉、鹿筋、地黄（生/熟）、天冬、麦冬、化橘红、薄荷脑、蛹虫草中的一种或多种，经浸泡、调配、过滤、灌装、封口而制成的蒸馏酒配制酒。

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 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757-2012 的规定。

2.1.3 铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、党参、肉苁蓉（荒漠）应符合国家健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.4 地黄（生/熟）、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.6 金银花、甘草、枸杞子、益智仁、砂仁、乌梢蛇、龙眼肉（桂圆）、牡蛎、桑叶、桑葚、肉桂、淡竹叶、薄荷、蝮蛇、沙棘、槐米、蒲公英、玉竹、鱼腥草、山药、黄精、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、菊花（亳菊、怀菊、杭白菊、胎菊、贡菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蜂蜜 应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 黑果枸杞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 薄荷脑应符合 GB 29938 的规定

2.1.9 鹿茸血、鹿鞭、鹿尾、鹿肉、鹿筋应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函 (2012) 8 号)的规定。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合原国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.12 枇杷叶应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函 (2013) 83 号公告的规定。

2.1.14 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.15 蛹虫草应符合 GB/T 12728-2006 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	均匀透明液体，允许有少量果汁沉淀	取适量样品，倒入一洁净、干燥的品酒杯中，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，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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 , %vol	25.0-50.0	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

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

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。

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 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650和 GB 31650.1 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白酒为酒基，添加金银花、甘草、枸杞子、黑果枸杞（黑枸杞）、丹凤牡丹花、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、益智仁、砂仁、乌梢蛇、龙眼肉（桂圆）、牡蛎、桑叶、桑葚、肉桂、淡竹叶、薄荷、蝮蛇、沙棘、槐米、蒲公英、鱼腥草、山药、黄精、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、菊花【亳菊、怀菊、杭白菊、胎菊（杭白菊）、贡菊】、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蜂蜜、党参、肉苁蓉（荒漠）、鹿茸血、鹿鞭、鹿尾、鹿肉、鹿筋、地黄（生/熟）、天冬、麦冬、化橘红、薄荷脑、蛹虫草中的一种或多种，经浸泡、调配、过滤、灌装、封口而制成的蒸馏酒配制酒。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南茂真生物科技有限公司