



413547S-2025



罗山县印山红纯粮酒坊企业标准

Q/LYSH 0003S-2025

# 配制酒

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

罗山县印山红纯粮酒坊 发布

## 前 言

本标准由罗山县印山红纯粮酒坊提出并起草。

本标准起草人：梁玉博、黄永胜。

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为酒基，添加生活饮用水、果蔬汁/浆[果蔬添加或不添加生活饮用水，经清洗、去皮（或不去皮）、破碎（或不破碎）、榨汁、过滤取滤液或不过滤而制成]、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐花、百合、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、广东虫草子实体、怀地黄（鲜、生、熟）、玛咖粉中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、封口而制成的配制酒。

根据辅料不同，将产品分为单一型配制酒和混合型配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 果蔬、山药、山楂、枸杞子、槐米、百合、桑葚、芫荽、芡实、桂花、茉莉花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 黄精、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、酸枣仁、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.5 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合国家卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.14 莲子、黑芝麻、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 广东虫草子实体应符合

2.1.17 怀地黄（鲜、生）应符合 GB/T 20350 的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合原卫计委公告（2011 年第 13 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
性状	液体	从适量样品中取出 1 袋（盒），倒入洁净烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 <sup>a</sup> / (%vol)	10-60	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (限添加山楂、苹果及其制品的产品)	≤ 20	GB 5009.185
注：1. 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol 2. b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； 3. *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	

<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/mL	5	2	100	10000	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 限酒精度 $\leq$ 24%vol 的产品检测。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群的检验。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为酒基，添加生活饮用水、果蔬汁/浆[果蔬添加或不添加生活饮用水，经清洗、去皮（或不去皮）、破碎（或不破碎）、榨汁、过滤取滤液或不过滤而制成]、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐花、百合、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、广东虫草子实体、怀地黄（鲜、生、熟）、玛咖粉中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、封口而制成的配制酒。

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，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。

罗山县印山红纯粮酒坊

QB