



413767S-2025



河南科维生物食品有限公司企业标准

Q/HKW 0016S-2025

配制酒

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

河南科维生物食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南科维生物食品有限公司提出。

本标准由河南科维生物食品有限公司起草。

本标准主要起草人：汪昊松。

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。

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒、黄酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、水果浓缩汁/果肉/果粒（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、椰纤果、车厘子、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、苹果、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、哈密瓜中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡、植物或植物提取物【山药、红薯、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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（毫菊、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、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蛹虫草、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、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、干制三七茎叶、茉莉花、桂花中的一种或几种】、乌梢蛇、蝮蛇、鹿鞭、鹿血、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、魔芋粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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，经预处理或不处理、浸泡、过滤、调配或不调配、澄清、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

产品根据所用原料的不同分为：水果风味配制酒、植物类配制酒、动物类配制酒、动植物类配制酒、风味配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 伏特加应符合GB/T 11858和GB 2757的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合GB 10343和GB 31640的规定。

- 2.1.4 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 水果果肉/果粒、山药、红薯应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 水果浓缩汁应符合 GB/T 17325 的规定。
- 2.1.11 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 速溶咖啡应符合 DBS 53/ 021 的规定。
- 2.1.17 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.18 植物提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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（毫菊、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、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.20 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.21 蛔虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.22 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.26 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.27 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.28 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.29 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.30 平卧菊三七应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

- 2.1.31 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.32 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.33 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.34 明目叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.35 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.36 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.37 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.38 干制三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.41 鹿血应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.42 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886. 44 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钾应符合 GB 1886. 74 的规定。
- 2.1.56 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.58 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.59 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 80 的规定。
- 2.1.60 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.61 碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。

- 2.1.63 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2.1.65 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2.1.68 胭脂红应符合 GB 1886. 220 的规定。
- 2.1.69 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.70 天然苋菜红应符合 GB 1886. 110 的规定。
- 2.1.71 苋菜红应符合 GB 4479. 1 的规定。
- 2.1.72 高粱红应符合 GB 1886. 32 的规定。
- 2.1.73 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.74 甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。
- 2.1.75 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.76 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2.1.78 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2.1.79 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2.1.80 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.81 木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886. 355 的规定。
- 2.1.83 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.84 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.85 二氧化碳应符合 GB 1886. 228 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
色 泽	具有产品应有的色泽	洁净烧杯中，自然光下用肉眼观
气、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	然后以温开水漱口，品其滋味

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 (20℃) , %vol	4~55	GB 5009. 225
^a 甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009. 266
^a 氰化物 (以 HCN 计) , mg/L ≤	8.0	GB 5009. 36
^b 展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009. 185
^c 苯甲酸钠 (以苯甲酸计) , g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
^c 山梨酸钾 (以山梨酸计) , g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
^c 柠檬黄 (以柠檬黄计) , g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
^c 日落黄 (以日落黄计) , g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
^c 亮蓝 (以亮蓝计) , g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
^c 诱惑红 (以诱惑红计) , g/kg ≤	0.05	GB 5009. 35
^c 胭脂红 (以胭脂红计) , g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
^c 莛菜红 (以苋菜红计) , g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
^c 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
^c 三氯蔗糖 (又名蔗糖素) , g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
^c 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) , g/kg ≤	0.21	SN/T 3854
^c 乙酰磺胺酸钾, g/kg ≤	0.35	GB 5009.140
^d 二氧化硫残留量, g/L ≤	0.25	GB 5009.34
*铅 (以 Pb 计) , mg/kg ≤	0.18	GB 5009. 12

注1: a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算;

b仅适用于添加山楂的产品;

c仅适用于添加该种添加剂的产品;

d 仅适用于添加焦亚硫酸钾的产品;

注2: 酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol;

注 3: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;

注4: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

酒精度≤24%vol 的产品, 其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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 25

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

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, 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、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于酒精度≤24%vol的产品)、大肠菌群(仅适用于酒精度≤24%vol的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒、黄酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、水果浓缩汁/果肉/果粒（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、椰纤果、车厘子、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、苹果、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、哈密瓜中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶咖啡、植物或植物提取物【山药、红薯、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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（毫菊、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、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蛹虫草、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、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、干制三七茎叶、茉莉花、桂花中的一种或几种】、鸟梢蛇、蝮蛇、鹿鞭、鹿血、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、魔芋粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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，经预处理或不处理、浸泡、过滤、调配或不调配、澄清、过滤、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，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。

河南科维生物食品有限公司