



410053S-2025



洛阳慈熹康隆生物科技有限公司企业标准

Q/LCXKL 0001S-2025

配制酒

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

洛阳慈熹康隆生物科技有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为规范性引用文件。

本标准由洛阳慈熹康隆生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王蔚艺。

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。

本标准适用于以自制酱香型白酒为酒基，加入水果或其干制品【枸杞、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、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，经预处理、破碎】、冰糖中的一种或几种，经浸泡、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据所用辅料不同，产品分为不同类型的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 端午酒曲应符合附录 A 的规定。

2.1.4 水果、水果干制品应清洁、无腐烂变质。

2.1.5 酱香型白酒应符合 GB/T 10781.4 和 GB 2757 和附录 A 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，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
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，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
^a 酒精度 (20℃), %vol	24~60	GB 5009.225
^b 甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^b 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

^c 展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注 1: a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol; b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; c 仅适用于添加水果或其干制品【苹果、山楂】的产品。			
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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。

2.6 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。

3 检验

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

附录 A

1 酱香型白酒工艺

以高粱（经粉碎）为原料，经重阳节下沙【高粱经蒸煮、摊凉、拌曲（加入端午酒曲）、糖化发酵】、糖化发酵、造沙【高粱经蒸煮、摊凉、拌曲（加入端午酒曲）、糖化发酵】、蒸煮取酒、六次轮次、贮存、加工而成（前后共计九次蒸煮八次发酵七次取酒）。

2 酱香型白酒加工过程的术语和定义

2.1 下沙

酱香型白酒酿酒生产的第一次投料过程。【来源：GB/T 15109-2021,3.4.17】

2.2 造沙

酱香型白酒酿酒生产的第二次投料过程。【来源：GB/T 15109-2021,3.4.18】

2.3 轮次

酱香型白酒生产中原料经投料(下窖)、蒸煮、摊凉、拌曲、堆积发酵、入窖发酵、蒸馏的生产过程。

【来源：GB/T 15109-2021,3.4.17】

附录 B

端午酒曲的质量要求:

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
酸度, mmol/10g	1.0-3.5	QB/T 4257
粗淀粉, g/100g	52.0-60.0	QB/T 4257
糖化力, U	100-300	QB/T 4257

HIN

QB

编制说明

本标准适用于以自制酱香型白酒为酒基，加入水果或其干制品【枸杞、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、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，经预处理、破碎】、冰糖中的一种或几种，经浸泡、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。

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。

洛阳慈熹康隆生物科技有限公司

H N

Q B