



410077S-2025



## 汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司企业标准

Q/RDJJ 0006S-2025

# 露酒

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙向佩、董念怀、何静丽、林挺。

H N

Q B

# 露酒

## 1 范围

本标准规定了露酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，加入水果（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、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）、山药、红薯、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（亳菊、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、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、鹿鞭、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、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、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、灌装、包装加工而成的露酒。

根据原辅料不同，可以分为：植物类露酒、动物类露酒、动植物类露酒。

## 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 水果、山药、红薯应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害。

2.1.3 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（亳菊、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》2020年版一部的规定。
- 2.1.4玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.5蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.6重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.7玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.8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。
- 2.1.9乌药叶、辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。
- 2.1.10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。
- 2.1.11沙棘叶应符合原卫计委2013年第3号公告的规定。
- 2.1.12丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.13牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83号的规定。
- 2.1.14平卧菊三七应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.15杜仲雄花应符合原卫计委2014年第6号公告的规定。
- 2.1.16圆苞车前子壳应符合原卫计委公告2014年第10号的规定。
- 2.1.17枇杷叶应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.18明日叶、枇杷花应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.19关山樱花应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.20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。
- 2.1.21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。
- 2.1.22干制三七茎叶应符合DBS53/ 024的规定。
- 2.1.23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。
- 2.1.24鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.25白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.27蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.43 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.44 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.45 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.46 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.51 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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，
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	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
<sup>a</sup> 甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009.266
<sup>a</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
<sup>c</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 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
<sup>c</sup> 三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
<sup>c</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg ≤	0.21	SN/T 3854
<sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg ≤	0.35	GB 5009.140
<sup>d</sup> 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 <sup>a</sup> 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。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，加入水果（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、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）、山药、红薯、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（亳菊、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、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、鹿鞭、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、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、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、灌装、包装加工而成的露酒。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，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。

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司