



410525S-2025



亿得利葡萄酒有限公司企业标准

Q/YPY 0001S-2025

# 配制酒

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

亿得利葡萄酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由亿得利葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周晓丽、耿红玲、陈宜君。

H N

Q B

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、白酒、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）、果汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁、草莓汁、青梅汁、桑椹汁、杨梅汁、百香果汁、芒果汁、猕猴桃汁、山楂汁、石榴汁、车厘子汁、蔓越莓汁、芭乐汁、梨汁、枇杷汁、椰子汁、金桔汁、李子汁、树莓汁、哈密瓜汁、木瓜汁中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑椹汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁、浓缩椰子汁、浓缩杏子汁、浓缩金桔汁、浓缩李子汁、浓缩树莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、茶（绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花中的一种或几种】、蛹虫草、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、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、植物风味配制酒、风味配制酒、果酒（配制型）。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

果酒（配制型）：以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入水果进行浸泡和/或直接加入果汁，可添加食品添加剂，经调配、加工而成的配制酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.4 浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑葚汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁、浓缩椰子汁、浓缩杏子汁、浓缩金桔汁、浓缩李子汁、浓缩树莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩哈密瓜汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 3.1.5 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 3.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.22 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 3.1.26 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。

- 3.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.30 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.31 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 3.1.32 植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、蛹虫草】为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定、蛹虫草应符合卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定、重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 3.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.36 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.37 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.38 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1039 绿茶应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 3.1.40 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 3.1.41 黄茶应符合 GB/T1351 的规定。
- 3.1.42 乌龙茶应符合 GB/T 30357.2 的规定。
- 3.1.43 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 3.1.44 黑茶应符合 GB/T 32719.2 的规定。
- 3.1.45 茉莉花茶应符合 GB/T22292 的规定。
- 3.1.46 速溶咖啡应符合 DBS 53/ 021 的规定。
- 3.1.47 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 3.1.48 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.52 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.53 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

3.1.54 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

3.1.55 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

3.1.56 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

3.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

3.1.58 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

3.1.59 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。

3.1.60 果汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁、草莓汁、青梅汁、桑椹汁、杨梅汁、百香果汁、芒果汁、猕猴桃汁、山楂汁、石榴汁、车厘子汁、蔓越莓汁、芭乐汁、梨汁、枇杷汁、椰子汁、金桔汁、李子汁、树莓汁、哈密瓜汁、木瓜汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

### 3.2 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	GB/T 15038
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

### 3.3 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> （20℃），%vol	0.55~18 18.5、19、19.5、20、20.5、21、21.5、22、22.5、 23、23.5、24、24.5、25、25.5、26、26.5、27、 27.5、28、28.5、29、29.5、30、30.5、31、31.5、 32、32.5、33、33.5、34、34.5、35、35.5、36、 36.5、37、37.5、38、38.5、39、39.5、40、40.5、 41、41.5、42、42.5、43、43.5、44、44.5、45、 45.5、46、46.5、47、47.5、48、48.5、49、49.5、 50、50.5、51、51.5、52、52.5、53	GB 5009.225
甲醇 <sup>c</sup> , g/L	2.0（以白兰地为酒基的配制酒） ≤	GB 5009.266

		0.6 (其他)	
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 <sup>d</sup> (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>d</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>d</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>d</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>d</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>d</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35 或SN/T 1743
胭脂红 <sup>d</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；

b 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果汁、山楂汁的产品。

c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

d 仅限使用相应食品添加剂的产品。同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 3.4 微生物限量

酒精度低于24%vol的配制酒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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.25 执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696或GB 8951的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括: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 的配制酒）、大肠菌群（仅适用于酒精度≤24%vol 的配制酒）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、白酒、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）、果汁（葡萄汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、西柚汁、水蜜桃汁、菠萝汁、蓝莓汁、苹果汁、草莓汁、青梅汁、桑椹汁、杨梅汁、百香果汁、芒果汁、猕猴桃汁、山楂汁、石榴汁、车厘子汁、蔓越莓汁、芭乐汁、梨汁、枇杷汁、椰子汁、金桔汁、李子汁、树莓汁、哈密瓜汁、木瓜汁中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩桑椹汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩车厘子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩芭乐汁、浓缩梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩牛油果汁、浓缩枣汁、浓缩橄榄汁、浓缩黑加仑汁、浓缩莲雾汁、浓缩杨桃汁、浓缩椰子汁、浓缩杏子汁、浓缩金桔汁、浓缩李子汁、浓缩树莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、茶（绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花中的一种或几种】、蛹虫草、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

亿得利葡萄酒有限公司