



410632S-2025



河南武王颂酒业有限公司企业标准

Q/HWWS 0003S-2025

配制酒

2025-02-28 发布

2025-02-28 实施

河南武王颂酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南武王颂酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：武光杰。

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白酒为酒基，加入水果[桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、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、乌梅中的一种或几种，经预处理、破碎或不破碎]、枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、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、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、蝮蛇、山药、地黄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、玉竹、重瓣红玫瑰、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、栀子、百合、荷叶、薄荷、薏苡仁、桔梗、甘草、橘皮、决明子、金银花、核桃仁、桃仁、小茴香、槐花、芡实、蜂蜜、荞麦、白砂糖、冰糖、大蒜中的一种或几种，经浸泡、调配、澄清、过滤、陈化、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。

根据所用原料的不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果、大蒜应新鲜、清洁、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。

2.1.4 苦杏仁、茯苓、黄精、桂圆、牡蛎、山药、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、玉竹、葛根、肉桂、益智仁、丁香、栀子、百合、荷叶、薄荷、薏苡仁、桔梗、甘草、橘皮、决明子、金银花、核桃仁、桃仁、小茴香、槐花、芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 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。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号（关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告）的规定。

- 2.1.9 鲜蚕蛹、蝮蛇应清洁卫生，无疫病，符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量符合 GB 31650 的规定。
- 2.1.10 地黄应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.12 桂花应卫生清洁、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 蒸馏白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 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，均匀一致	取样品50mL置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、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 ^a (20℃)，%vol	40.0~60.0	GB 5009.225
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (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 ^c ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；

- b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;
- c 指标仅适用添加苹果、山楂的产品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，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、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以蒸馏白酒为酒基，加入水果[桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、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、乌梅中的一种或几种，经预处理、破碎或不破碎]、枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、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、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、蝮蛇、山药、地黄、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、玉竹、重瓣红玫瑰、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、栀子、百合、荷叶、薄荷、薏苡仁、桔梗、甘草、橘皮、决明子、金银花、核桃仁、桃仁、小茴香、槐花、芡实、蜂蜜、荞麦、白砂糖、冰糖、大蒜中的一种或几种，经浸泡、调配、澄清、过滤、陈化、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南武王颂酒业有限公司

Q B