



410945S-2025



河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/HMG 0006S-2025

配制酒

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司 发布

前 言

本标准由河南牧歌众酿酒庄有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、郑州食品工程职业学院咖啡学院、河南牧歌众酿酒庄有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、郝隽明。

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。

本标准适用于以水果白兰地（蒸馏酒）【以水果（葡萄、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、山楂、枸杞、柿子、杏、哈密瓜、枇杷、芒果、橙子、桔子、椰子、龙眼、榴莲、香蕉、火龙果、沙棘、甘蔗、山竹、西梅中的一种或几种）（经破碎（压榨）或不破碎压榨）或食品工业用浓缩水果汁/浆（葡萄汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、山楂汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加酿酒酵母发酵、蒸馏、陈酿、调配等工艺加工而成】为酒基，再添加食用酒精、食品工业用浓缩汁/浆（浓缩枸杞汁、浓缩重瓣红玫瑰汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩桂花汁中的一种或几种）、植物提取物【咖啡提取物、杜仲雄花粉、人参（五年及五年以下人工种植）提取物、黄精提取物、枸杞提取物、黑枣提取物、桑葚提取物、山楂提取物、酸枣仁提取物、黑枸杞提取物、红枣提取物、决明子提取物、桑叶提取物、蒲公英提取物、茯苓提取物、玛咖粉提取物、金银花提取物、沙棘提取物、佛手提取物、火麻仁提取物、玉竹提取物、白芷提取物、青果提取物、益智仁提取物、桔红提取物、肉桂提取物、葛根提取物、阿胶提取物、苦瓜提取物、山药提取物、辣木叶提取物、牛蒡根提取物、覆盆子提取物、龙眼肉提取物、党参提取物、肉苁蓉提取物、铁皮石斛提取物、西洋参提取物、木瓜提取物、山茱萸提取物、天麻提取物、杜仲叶提取物、小蓟提取物、乌梅提取物、代代花提取物、白果提取物、百合提取物、鱼腥草提取物、枳椇子提取物、桔梗提取物、淡竹叶提取物、怀菊花提取物、杭白菊提取物、紫苏提取物、黄芪提取物、甘草提取物、玫瑰茄提取物、藿香提取物中的一种或几种】、牡蛎粉、蛹虫草粉、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、灵芝粉、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化硫、三氯蔗糖、木糖醇、甘油、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、低聚果糖、乳糖醇、异麦芽酮糖、食品用香精、焦亚硫酸钾中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装加工而成的配制酒。

根据辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果应清洁、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食品工业用浓缩水果汁/浆、食品工业用浓缩汁/浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.6 酿酒酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 植物提取物、牡蛎粉、蛹虫草粉、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、灵芝粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.21 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.24 食用酒精应符合 GB 31640 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	取样品一瓶,将其置于洁净的烧杯

色 泽	具有本品应有的色泽	中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 (20℃), % vol	6±1、9±1、10±1、13±1、15±1、 18±1、20±1、22±1、24±1、26±1、 28±1、30±1、32±1、34±1、36±1、 38±1、40±1、42±1、44±1、46±1	GB 5009.225
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
二氧化硫残留量 ^a , g/L	≤ 0.25	GB 5009.34
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 注2: 甲醇、氰化物按 100%酒精度折算; 注3: : a指标仅适用于使用该添加剂的产品; b指标仅限于使用山楂、苹果及其制品的产品。		

2.4 微生物限量

24%vol 以下的产品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 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅适于酒精度在 24%vol 以下的产品）、大肠菌群（仅适于酒精度在 24%vol 以下的产品）。型式检验应符合国家相关规定。

Q B

编制说明

本标准适用于以水果白兰地（蒸馏酒）【以水果（葡萄、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、山楂、枸杞、柿子、杏、哈密瓜、枇杷、芒果、橙子、桔子、椰子、龙眼、榴莲、香蕉、火龙果、沙棘、甘蔗、山竹、西梅中的一种或几种）（经破碎（压榨）或不破碎压榨）或食品工业用浓缩水果汁/浆（葡萄汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、山楂汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加酿酒酵母发酵、蒸馏、陈酿、调配等工艺加工而成】为酒基，再添加食用酒精、食品工业用浓缩汁/浆（浓缩枸杞汁、浓缩重瓣红玫瑰汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩桂花汁中的一种或几种）、植物提取物【咖啡提取物、杜仲雄花粉、人参（五年及五年以下人工种植）提取物、黄精提取物、枸杞提取物、黑枣提取物、桑葚提取物、山楂提取物、酸枣仁提取物、黑枸杞提取物、红枣提取物、决明子提取物、桑叶提取物、蒲公英提取物、茯苓提取物、玛咖粉提取物、金银花提取物、沙棘提取物、佛手提取物、火麻仁提取物、玉竹提取物、白芷提取物、青果提取物、益智仁提取物、桔红提取物、肉桂提取物、葛根提取物、阿胶提取物、苦瓜提取物、山药提取物、辣木叶提取物、牛蒡根提取物、覆盆子提取物、龙眼肉提取物、党参提取物、肉苁蓉提取物、铁皮石斛提取物、西洋参提取物、木瓜提取物、山茱萸提取物、天麻提取物、杜仲叶提取物、小蓟提取物、乌梅提取物、代代花提取物、白果提取物、百合提取物、鱼腥草提取物、枳椇子提取物、桔梗提取物、淡竹叶提取物、怀菊花提取物、杭白菊提取物、紫苏提取物、黄芪提取物、甘草提取物、玫瑰茄提取物、藿香提取物中的一种或几种】、牡蛎粉、蛹虫草粉、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、乌梢蛇粉、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇粉、灵芝粉、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化硫、三氯蔗糖、木糖醇、甘油、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、低聚果糖、乳糖醇、异麦芽酮糖、食品用香精、焦亚硫酸钾中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。