



411513S-2025



和身元（河南）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2025

# 配制酒

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

和身元（河南）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由和身元（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞彪。

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。

本标准适用于以白酒为酒基，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、红枣、枸杞、熟地黄、陈皮、山楂、玉竹、甘草、白芷、肉豆蔻、肉桂、黄精、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、怀山药、怀菊花、怀地黄、冰糖中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡、调配或不调配、贮存（静置）、过滤、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 白酒应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.2 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 山楂、枸杞、熟地黄、陈皮、玉竹、甘草、白芷、肉豆蔻、肉桂、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.7 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.8 怀地黄应符合 GB/T 20350 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 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	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	具有各原料配制及酒基特有的气、滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> , %vol	24~65	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
注: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol; b 甲醇、氰化物按 100%酒精度折算; c 仅适用于添加山楂的产品; *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。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

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，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、红枣、枸杞、熟地黄、陈皮、山楂、玉竹、甘草、白芷、肉豆蔻、肉桂、黄精、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、怀山药、怀菊花、怀地黄、冰糖中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡、调配或不调配、贮存（静置）、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，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。

和身元（河南）食品有限公司

Q B