



411542S-2025



河南科莱澳酒业有限公司企业标准

Q/HKLA 0001S-2025

配制酒

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南科莱澳酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南科莱澳酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘斌。

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、伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁（或浆）（葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原汁、芹菜原汁、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、姜汁中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蜂蜜、冰糖、绵白糖、山楂、桂圆（龙眼肉）、咖啡、可可粉、人参（人工种植五年及五年以下）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、狗鞭、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖、甜味剂[赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理（浸泡或浸提、溶解、过滤）、调配（搅拌、定容）、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的配制酒。

根据所加原料不同可分为以下几类：预调鸡尾酒（配制酒）、气泡酒（配制酒）、果味配制酒、山楂枸杞桂圆配制酒、人参配制酒、枸杞大枣三鞭配制酒、蚕蛹枸杞山药复合配制酒、蝮蛇乌梢蛇枸杞复合配制酒、三鞭枸杞配制酒、鹿血人参配制酒、人参枸杞山药复合配制酒、人参鹿鞭鹿血配制酒、蛹虫草黄精配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 浓缩果蔬汁符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.4 果蔬原汁（或浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。

- 2.1.37 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.38 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.39 山楂、桂圆（龙眼肉）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、桂皮、甘草、木瓜、茯苓、芡实、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 蚕蛹粉、狗鞭、羊鞭、牛鞭应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.41 养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血）应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8 号）的规定。
- 2.1.42 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.43 蝮蛇、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44 黑枸杞、铁棍山药应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.45 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.46 桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2761、GB 2762 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取样品 200mL 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
气 味	具有相应的酒香，诸香和谐	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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	0.5~53	GB 5009.225
二氧化碳气容量 ^b （20℃），倍	≥ 1.0	GB/T 10792
甲醇 ^c ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
诱惑红 ^d （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743

苋菜红 ^d (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^d (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	
亮蓝 ^d (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	
胭脂红 ^d (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	
柠檬黄 ^d (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
*铅(以pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
环己基氨基磺酸钠 ^d (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^d (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
展青霉素, μg/kg	≤	20(适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;

b 仅适用于添加了二氧化碳的产品;

c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;

d 适用于使用该食品添加剂的产品;且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^b	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: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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；新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以白酒、伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加果蔬原浆（或浆）（葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原浆、芹菜原浆、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、姜汁中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蜂蜜、冰糖、绵白糖、山楂、桂圆（龙眼肉）、咖啡、可可粉、人参（人工种植五年及五年以下）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、狗鞭、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖、甜味剂[赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理（浸泡或浸提、溶解、过滤）、调配（搅拌、定容）、充入或不充入二氧化碳、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。