



411913S-2025



新乡市宴铭酒业有限公司企业标准

Q/YMJ 0002S-2025

# 配制酒

2025-06-23 发布

2025-06-23 实施

新乡市宴铭酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市宴铭酒业有限公司提出。

本标准由新乡市宴铭酒业有限公司和众平检测有限公司共同起草。

本标准主要起草人：郭小娟、王琼华、朱然、朱志强、邓瑞瑞、琚艳华。

本标准自发布之日起替代 Q/XYMJ 0002S-2025(备案号 410379S-2025)。

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。

本标准适用于以山楂发酵酒、蓝莓发酵酒、树莓发酵酒、草莓发酵酒、猕猴桃发酵酒、蔓越莓发酵酒、桑葚发酵酒、刺梨发酵酒、无花果发酵酒、石榴发酵酒、番石榴发酵酒、桃发酵酒、李子发酵酒、苹果发酵酒、梨发酵酒、菠萝发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、枣发酵酒、杨梅发酵酒、乌梅发酵酒、荔枝发酵酒、枸杞发酵酒中的一种或几种为酒基，加入山楂、乌梅、木瓜、枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、乌梢蛇、蝮蛇、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、重瓣红玫瑰、金银花、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、沙棘、栀子、百合、荷叶、薄荷、薏苡仁、桔梗、橘皮、决明子、酸枣仁、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、干制三七茎叶、地黄、金银花、红枣、桃仁、小茴香、甘草、覆盆子、桑葚、蜂蜜、荞麦、槐米、槐花、芡实、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经浸泡、调配、澄清、过滤、杀菌、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 山楂发酵酒、蓝莓发酵酒、树莓发酵酒、草莓发酵酒、猕猴桃发酵酒、蔓越莓发酵酒、桑葚发酵酒、刺梨发酵酒、无花果发酵酒、石榴发酵酒、番石榴发酵酒、桃发酵酒、李子发酵酒、苹果发酵酒、梨发酵酒、菠萝发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、枣发酵酒、杨梅发酵酒、乌梅发酵酒、荔枝发酵酒、枸杞发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 山楂、乌梢蛇、乌梅、木瓜、苦杏仁、玉竹、桂圆、决明子、百合、沙棘、金银花、栀子、茯苓、桔梗、橘皮（陈皮）、决明子、荷叶、薄荷、薏苡仁、小茴香、甘草、覆盆子、山药、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、葛根、肉桂、益智仁、丁香、槐米、槐花、芡实、蒲公英、酸枣仁、蝮蛇、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 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 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.11 桂花应卫生清洁、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 干制三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 2.1.14 地黄应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.15 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	2~18	GB 5009.225
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
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	≤ 20.0	GB 5009.185

注：1、a 标签标示值与实测值允许差为±1.0%（体积分数）；

- 2、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
- 3、b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；
- 4、c 指标仅适用含山楂发酵酒、苹果发酵酒、苹果、山楂的产品。

## 2.4 微生物限量

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	
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 样品的采样和处理按 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

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、新食品原料和食药物质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、酒精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以山楂发酵酒、蓝莓发酵酒、树莓发酵酒、草莓发酵酒、猕猴桃发酵酒、蔓越莓发酵酒、桑葚发酵酒、刺梨发酵酒、无花果发酵酒、石榴发酵酒、番石榴发酵酒、桃发酵酒、李子发酵酒、苹果发酵酒、梨发酵酒、菠萝发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、枣发酵酒、杨梅发酵酒、乌梅发酵酒、荔枝发酵酒、枸杞发酵酒中的一种或几种为酒基，加入山楂、乌梅、木瓜、枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、乌梢蛇、蝮蛇、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、重瓣红玫瑰、金银花、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、沙棘、栀子、百合、荷叶、薄荷、薏苡仁、桔梗、橘皮、决明子、酸枣仁、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、干制三七茎叶、地黄、金银花、红枣、桃仁、小茴香、甘草、覆盆子、桑葚、蜂蜜、荞麦、槐米、槐花、芡实、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经浸泡、调配、澄清、过滤、杀菌、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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市宴铭酒业有限公司

QB