



411758S-2025



魔克斯（河南）酒业有限公司企业标准

Q/MKSH 0001S-2025

配制酒

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

魔克斯（河南）酒业有限公司 发布

前 言

本标准由魔克斯(河南)酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张贤坤、张鹏。

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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于俄得克、威士忌、白兰地、伏特加、食用酒精中的一种或两种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、炼乳、奶油、稀奶油、速溶咖啡、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉中的一种或几种）、浓缩果汁（柠檬、蓝莓、橙、西番莲、芒果、蜜桃、葡萄、苹果、草莓、树莓、蔓越莓、柚子、百香果、杨梅、樱桃、火龙果、枸杞、枇杷、桑葚、黑加仑、菠萝、西瓜、青梅、沙棘、杏、青柠、山楂中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、蜂蜜、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、糖精钠、食用香精中的一种或几种，经混合、调配、杀菌或不杀菌、充气或不充气（二氧化碳）、灌装加工而成的配制酒。

根据所加原料不同可分为以下几类：风味威士忌、风味伏特加、风味白兰地、果味配制酒、乳味配制酒、奶油味配制酒、咖啡味配制酒、水果味配制酒、水果风味配制酒、茶味配制酒、茶风味配制酒、桂花味配制酒、桂花风味配制酒、玫瑰花风味配制酒、复合风味配制酒、复合型配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 俄得克、威士忌、白兰地、伏特加应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.8 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.11 重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.13 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.43 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.44 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.46 生产用水应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	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
性状	呈液体状	
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	0.5~1.0、2.0±1、4.0±1、 6.0±1、8.0±1、10.0±1、 12.0±1、14.0±1、16.0±1、 18.0±1、20.0±1、30±1、 32±1、35±1、38±1、40±1、 42±1、45±1、50±1、53±1	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
诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^c （以苋菜红计），g/kg	≤0.05	
日落黄 ^c （以日落黄计），g/kg	≤0.1	
亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg	≤0.025	
胭脂红 ^c （以胭脂红计），g/kg	≤0.05	
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg	≤0.1	
山梨酸、山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤0.18	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤0.4	
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤0.4	GB 5009.97
糖精钠 ^c （以糖精计），g/kg	≤0.15	GB 5009.28

三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^c （又名安赛蜜），g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
^d 二氧化碳气容量（20℃，倍）	≥	1	GB/T 10792
展青霉素，μg/kg	≤	20（适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁）	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 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； c 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； d 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

2.4 微生物指标

酒精度 24%vol 以下产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 平板计数法
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 第二法
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于俄得克、威士忌、白兰地、伏特加、食用酒精中的一种或两种为原料，加入或不加入生活饮用水，加入白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、全脂奶粉、脱脂奶粉、乳清粉、炼乳、奶油、稀奶油、速溶咖啡、果粉（草莓粉、柠檬果粉、芒果粉、木瓜粉、椰子汁粉、香蕉果粉中的一种或几种）、浓缩果汁（柠檬、蓝莓、橙、西番莲、芒果、蜜桃、葡萄、苹果、草莓、树莓、蔓越莓、柚子、百香果、杨梅、樱桃、火龙果、枸杞、枇杷、桑葚、黑加仑、菠萝、西瓜、青梅、沙棘、杏、青柠、山楂中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、重瓣红玫瑰粉、桂花粉、茉莉花粉、蜂蜜、植脂末（淀粉糖、植物油、乳清粉、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、食用香精）中的一种或几种，添加或不添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、果绿（柠檬黄、亮蓝）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、DL-苹果酸、乳酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、糖精钠、食用香精中的一种或几种，经混合、调配、杀菌或不杀菌、充气或不充气（二氧化碳）、灌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》的要求制订本企业标准，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。

魔克斯(河南)酒业有限公司