



412011S-2025



河南爱菲堡食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2025

# 配制酒

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南爱菲堡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南爱菲堡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚晶。

本标准替代 Q/HAS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒、食用酒精中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、果葡糖浆、咖啡粉中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 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/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 山药、山楂、枸杞子、槐米、槐花、百合、桑葚、芫荽、芡实应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.10 莲子、黑芝麻、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄精、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、酸枣仁、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.12 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合国家卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 桂花、茉莉花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.18 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.19 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	均匀透明液体，允许有微量果汁沉淀	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯

色泽	具有产品应有的色泽	中在自然光下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气、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 <sup>a</sup> /(%vol)	2.0-55.0	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
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
展青霉素 <sup>d</sup> /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p><sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；</p> <p><sup>b</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p><sup>c</sup> 适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验；</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂、着色剂），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。</p>		

### 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	

菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

## 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

## 2.7 其它要求

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，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、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒、食用酒精中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、果葡糖浆、咖啡粉中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

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》的规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

河南爱菲堡食品有限公司