



412231S-2025



河南鲜啤福鹿家酒业有限公司企业标准

Q/HXFLJ 0002S-2025

# 风味配制酒（发酵酒配制酒）

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南鲜啤福鹿家酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鲜啤福鹿家酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鲜啤福鹿家酒业有限公司。

本标准主要起草人：周义博，刘勇，荆云飞，申朋展。

H N

Q B

# 风味配制酒（发酵酒配制酒）

## 1 范围

本标准规定了风味配制酒（发酵酒配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果汁或浓缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）、麦芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水、鲜辣椒、香菜、生姜、槐花、莲子、木瓜、桑葚、山楂、乌梅、枣中的一种或几种，添加酵母抽提物和（或）酵母水解物、酵母进行发酵获取的酒液为基酒，添加果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉）、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁）【苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁、水蜜桃汁、金桔汁、乌梅汁、西柚汁、血橙汁、红西柚汁、荔枝汁、西瓜汁、黑加仑汁、西番莲汁、石榴汁、青提汁、香蕉汁、柿子汁、凤梨汁、芭乐汁、杨梅汁、梨汁、龙眼汁、甘蔗汁、西红柿汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁中的一种或几种】、添加或不添加普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、发酵椰浆、香水柠檬浓缩液、乳酸菌饮料、樱桃接骨木莓风味浓缩果汁、山楂浓缩浆、茶饮料（乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种）中的一种或几种，加入或不加入可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶、花茶中的一种或几种】、百合、党参、地黄、蜂蜜、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、槐花、姜、金银花、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁、豆蔻（粉碎）、鲜辣椒、香菜、菠菜、生姜、丁香、枣中的一种或几种浸提、除渣，添加或不添加海水自然晶盐、食用盐中的一种或两种，添加或不添加焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、果胶、食用盐、DL-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化）、碳酸氢钠、食品用香精、蜂蜜、叶绿素铜钠盐、栀子蓝、果葡糖浆、焦亚硫酸钾中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味配制酒（发酵酒配制酒）。

根据是否填充二氧化碳分为：含气型和不含气型。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 鲜果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.7 茶饮料应符合 GB/T 21733 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、樱桃接骨木莓风味浓缩果汁、山楂浓缩浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 发酵椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 乳酸菌饮料应符合 GB/T 21732 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.12 酒花制品应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 可可豆、咖啡豆应符合 LS/T 3221 的规定。
- 2.1.16 咖啡豆应符合 NY/T 604 的规定。
- 2.1.17 甜胡椒、豆蔻（粉碎）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 鲜辣椒、生姜、香菜、菠菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.20 百合、丁香、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、槐花、姜、金银花、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊）、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、乌梅、小茴香、杏仁、枣应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 党参、铁皮石斛、西洋参料应符合《中华人民共和国药典》和卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。
- 2.1.23 地黄应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.30 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.31 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 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
外观	酒体有光泽, 允许有悬浮物和沉淀物 (非外来异物)	GB/T 4928
色泽	具有产品应有的色泽	
香气	有明显的果蔬香气	
口味	味纯正、酸甜适中, 韵味悠长	

## 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)	2~18	GB 5009.225
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
叶绿素铜钠盐 <sup>c</sup> / (g/kg) ≤	0.5	GB 5009.260
二氧化硫残留量 <sup>e</sup> / (g/L) ≤	0.25	GB 5009.34
二氧化碳气容量(20℃) <sup>d</sup> / (倍) ≥	1.5	GB/T 10792
锡 <sup>e</sup> (以 Sn 计) / (mg/kg) ≤	250	GB 5009.16

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 酒精度实测值与标签标示允许的负偏差为“-1.0%vol”。  
b 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。  
c 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。  
d 仅限于填充 CO<sub>2</sub> 的配制酒。  
e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。

## 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	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	/	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	/	GB 4789.10

a 采样方案按 GB 4789.1 或 GB 4789.25 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 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，真菌毒素的限量符合 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。

## 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

本标准适用于以果汁或浓缩果汁（苹果汁、葡萄汁、樱桃汁、梨汁的一种或几种）、麦芽中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水、鲜辣椒、香菜、生姜、槐花、莲子、木瓜、桑葚、山楂、乌梅、枣中的一种或几种，添加酵母抽提物和（或）酵母水解物、酵母进行发酵获取的酒液为基酒，添加果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉）、鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁）【苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁、水蜜桃汁、金桔汁、乌梅汁、西柚汁、血橙汁、红西柚汁、荔枝汁、西瓜汁、黑加仑汁、西番莲汁、石榴汁、青提汁、香蕉汁、柿子汁、凤梨汁、芭乐汁、杨梅汁、梨汁、龙眼汁、甘蔗汁、西红柿汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁中的一种或几种】、添加或不添加普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、发酵椰浆、香水柠檬浓缩液、乳酸菌饮料、樱桃接骨木莓风味浓缩果汁、山楂浓缩浆、茶饮料（乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种）中的一种或几种，加入或不加入可可豆（粉碎）、咖啡豆（粉碎）、茶叶【绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶（乌龙茶）、红茶、花茶中的一种或几种】、百合、党参、地黄、蜂蜜、花椒、枸杞、葛根、黑胡椒、槐花、姜、金银花、菊花（怀菊、亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、莲子、木瓜、蒲公英、桑葚、肉桂、山楂、酸枣仁、桃仁、铁皮石斛、乌梅、西洋参、小茴香、杏仁、豆蔻（粉碎）、鲜辣椒、香菜、菠菜、生姜、丁香、枣中的一种或几种浸提、除渣，添加或不添加海水自然晶盐、食用盐中的一种或两种，添加或不添加焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、果胶、食用盐、DL-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化）、碳酸氢钠、食品用香精、蜂蜜、叶绿素铜钠盐、栀子蓝、果葡糖浆、焦亚硫酸钾中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳，经沉降、灌装、贴标、装箱的生产工艺加工制成的风味配制酒（发酵酒配制酒）。

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》标准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。

河南鲜啤福鹿家酒业有限公司