



412385S-2025



济源市百代生物科技有限公司企业标准

Q/JBD 0001S-2025

配制酒

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

济源市百代生物科技有限公司 发布

前 言

本文件由济源市百代生物科技有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：刘学才、李全水。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本文件规定了配制酒的要求、试验方法、检验规则等。

本文件适用于以蒸馏酒、伏特加（俄得克）、白兰地、威士忌、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加饮用水、白砂糖、啤酒、果葡糖浆、果蔬汁、浓缩/原果汁（沙棘汁、蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、葡萄汁、青提汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、大枣汁、酸枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、海棠果汁、番石榴汁、石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、梅子汁、梨汁、树莓汁、火龙果汁）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（赤藓糖醇、食品用香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钾、二氧化碳、焦糖色、胭脂红、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、过滤、灌装等主要生产工艺加工制成的配制酒产品（以下简称产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.6 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 焦亚硫酸钾：应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.18 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 浓缩橙汁：应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.26 浓缩苹果汁：应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.27 浓缩果汁（沙棘汁、蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、樱桃汁、哈密瓜汁、葡萄汁、青提汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、大枣汁、酸枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、海棠果汁、番石榴汁、石榴汁、椰汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、梅子汁、梨汁、树莓汁、火龙果汁）：应符合 GB 17325 的规定。

2.1.28 原果汁（沙棘汁、蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、葡萄汁、青提汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、大枣汁、酸枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、海棠果汁、番石榴汁、石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、梅子汁、梨汁、树莓汁、火龙果汁）：应符合 GB/T 31121 的规定。

- 2.1.29 白兰地：应符合 GB/T 11856.2 的规定。
- 2.1.30 威士忌：应符合 GB/T 11857 的规定。
- 2.1.31 伏特加（俄得克）：应符合 GB/T 11858 的规定。
- 2.1.32 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。

2.2 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表 1 的规定

表 1 感官要求及试验方法

项目	要求	试验方法
外观	呈均匀液体，允许有少量沉淀，振摇后溶解	GB/T 15038
色泽	具有本品应有的色泽	
香气	具有本类型酒应有的香气，无异味	
滋味	口感和顺、适口	

2.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定

表 2 理化指标及试验方法

项 目		指 标	试验方法
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）		1.5～52.0	GB 5009.225
甲醇 ^b /（g/L）	粮谷类蒸馏酒 ≤	0.6	GB 5009.266
	其他蒸馏酒 ≤	2.0	
氰化物 ^b （以 HCN 计）/（mg/L） ≤		8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^c /（ug/kg） ≤		50	GB 5009.185
赅曲霉毒素 A ^d /（ug/kg） ≤		2.0	GB 5009.96
铅(以 Pb 计)/（mg/kg） ≤		0.1	GB 5009.12
其他污染物限量		应符合 GB 2762 的规定	
其他真菌毒素限量		应符合 GB 2761 的规定	
食品添加剂		应符合 GB 2760 的规定	
农药最大残留限量		应符合 GB 2763 的规定	
注：a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol；b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算，c 仅适用于添加苹果、山楂制品为原料的产品；d 仅适用于添加葡萄制品为原料的产品。			

2.4 微生物限量及试验方法（仅限于酒精度 ≤24%vol 的产品）

微生物限量及试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量及试验方法

项 目	采样方案及限量 ^a			试验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB4789.10 第二法
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；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 为致病菌指标可接受水平的限量值。				

2.5 净含量允差

净含量允差应符合国家市场监督管理总局令第 70 号[2023)《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF1070 的规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951 和GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本文件适用于以蒸馏酒、伏特加（俄得克）、白兰地、威士忌、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加饮用水、白砂糖、啤酒、果葡糖浆、果蔬汁、浓缩/原果汁（沙棘汁、蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、葡萄汁、青提汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、大枣汁、酸枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、海棠果汁、番石榴汁、石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、梅子汁、梨汁、树莓汁、火龙果汁）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（赤藓糖醇、食品用香精、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钾、二氧化碳、焦糖色、胭脂红、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、过滤、灌装等主要生产工艺加工制成的配制酒产品。

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 GB2757《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、质量控制和监督检查提供依据。

本文件中铅指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

济源市百代生物科技有限公司