



412767S-2025



河南奥顿酒业有限公司企业标准

Q/HAD 0001S-2025

# 配制酒

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南奥顿酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥顿酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李治家。

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、龙舌兰酒、杜松子酒、俄得克、朗姆酒、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、牛奶、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）、（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、雪梨、红梅、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、薄荷、丁香、豆蔻、橘皮（陈皮）、肉桂、玛咖粉、小茴香、八角茴香、海狗鞭、狗鞭、羊鞭、牛鞭、蜂蜜、冰糖、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、生姜、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、山梨酸钾、DL-苹果酸、焦糖色、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）、日落黄、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、赤藓糖醇、羧甲基纤维素钠、黄原胶、碳酸氢钠、大豆蛋白、食用木薯淀粉、麦芽糊精、食用香精中的一种或几种，经破碎或不破碎、浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、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 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 威士忌、白兰地、龙舌兰酒、伏特加、杜松子酒、俄得克、朗姆酒、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、橘皮（陈皮）、肉桂、小茴香、八角茴香、丁香、生姜应符合《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山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.25苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.34海狗鞭、狗鞭、羊鞭、牛鞭应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.35玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.36冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41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。
- 2.1.42牛奶应符合 GB 10769 的规定。
- 2.1.43全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.44乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.45炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.46奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.47速溶咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.48植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.49羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.52豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.53薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.54大豆蛋白应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.55食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56麦芽糊精应符合 GB 15203 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	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气滋味，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	

## 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> (20℃), %vol	3.0~53.0	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
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸及其钠盐 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>c</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> (以诱惑红计), 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
二氧化碳气容量 <sup>e</sup> (20℃), 倍	≥ 1	GB/T 10792
注: *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 仅适用于添加该种添加剂的产品; d 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、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。		

## 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

大肠菌群 <sup>b</sup> ，CFU/g	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；					
b 仅适用于酒精度在 24%vol 及以下的产品。					

## 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。

## 2.5 食品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 8951 的规定。

## 2.6 其他要求

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（仅适于酒精度在 24%vol 及以下的产品）、大肠菌群（仅适于酒精度在 24%vol 及以下的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以威士忌、白兰地、伏特加、龙舌兰酒、杜松子酒、俄得克、朗姆酒、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、牛奶、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）、（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、雪梨、红梅、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、薄荷、丁香、豆蔻、橘皮（陈皮）、肉桂、玛咖粉、小茴香、八角茴香、海狗鞭、狗鞭、羊鞭、牛鞭、蜂蜜、冰糖、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、生姜、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、山梨酸钾、DL-苹果酸、焦糖色、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）、日落黄、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、赤藓糖醇、羧甲基纤维素钠、黄原胶、碳酸氢钠、大豆蛋白、食用木薯淀粉、麦芽糊精、食用香精中的一种或几种，经破碎或不破碎、浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、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》的有关规定，参照GB 2757《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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥顿酒业有限公司