



412789S-2025

焦作市古寺春酒业有限公司企业标准

Q/JGSC 0001S-2025

# 配制酒

2025-09-22 发布

2025-09-22 实施

焦作市古寺春酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市古寺春酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何龙辉。

H N

Q B

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒为酒基，加入怀山药、怀菊花、地黄、桑葚、石榴、红枣、枸杞、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄精、蒲公英、玉竹的一种，经原料预处理、浸泡、分离、调配、贮存、澄清（过滤）、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据辅料不同，将产品分为不同类别：山药酒、菊花酒、地黄酒、桑葚酒、石榴酒、红枣酒、枸杞酒、桂花酒、玫瑰酒、鸡头参（黄精）酒、蒲公英（黄花地丁）酒、玉竹酒。

## 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 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.3 黄精、蒲公英、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 地黄应符合国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。

2.1.5 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.6 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.7 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.8 石榴应符合清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。

### 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	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有该配制酒应有的酒香和气、滋味，诸香和谐，无异味	
性状	具有本品种应有的性状	
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	28~60	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 6.0	GB 12456
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
*该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%vol; b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

#### 2.4 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合GB 14881和GB 8951的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、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

本标准适用于以白酒为酒基，加入怀山药、怀菊花、地黄、桑葚、石榴、红枣、枸杞、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄精、蒲公英、玉竹的一种，经原料预处理、浸泡、分离、调配、贮存、澄清（过滤）、灌装、包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》制定本企业标准，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。

焦作市古寺春酒业有限公司

H N

Q B