



410937S-2026



河南轩利昂葡萄酒业有限公司企业标准

Q/HXJ 0002S-2026

发酵酒配制酒

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

河南轩利昂葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准河南轩利昂葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张丽。

H N

Q B

发酵酒配制酒

1 范围

本标准规定了发酵酒配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以发酵酒（米酒、黄酒、发酵型果酒、葡萄酒）中的一种或几种为基酒，添加果蔬原浆（或浆）（葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原浆、苹果原浆、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、菠萝蜜汁、哈密瓜汁、樱桃汁、榴莲汁、刺梨汁、椰子汁、姜汁中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种）、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玉米须、沙棘叶、牛蒡根、桂花、蛹虫草、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）的一种或多种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂【赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种】、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理（浸泡或浸提、溶解、过滤）、调配（搅拌、定容）、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的配制酒。

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 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 发酵型果酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.4 葡萄酒应符合 GB/T 15038 的规定。
- 2.1.5 果蔬原汁（或浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果蔬汁符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.8 蚕蛹应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306 号的规定。
- 2.1.12 沙棘叶应符合卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。
- 2.1.14 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.16 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.17 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.18 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
- 2.1.19 养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血）应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8 号）的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
气 味	具有相应的酒香，诸香和谐	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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 ^a (20℃), %vol	1.5~20	GB 5009.225
二氧化碳气容量 ^b (20℃), 倍	≥ 1.5	GB/T 10792
诱惑红 ^c (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^c (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	

日落黄 ^c (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	
亮蓝 ^c (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	
胭脂红 ^c (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	
柠檬黄 ^c (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^c (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
展青霉素, μg/kg	≤	20 (适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;</p> <p>b 仅适用于添加了二氧化碳的产品;</p> <p>c 适用于使用该食品添加剂的产品; 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。</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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 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；食药物质和新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以发酵酒（米酒、黄酒、发酵型果酒、葡萄酒）中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁(或浆)(葡萄原浆、水蜜桃原浆、蔓越莓原浆、桑葚原浆、蓝莓原浆、树莓原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、青梅汁、杨梅汁、西梅汁、胡萝卜原汁、苹果原汁、山药原浆、芒果原浆、菠萝原浆、菠萝蜜汁、哈密瓜汁、樱桃汁、榴莲汁、刺梨汁、椰子汁、姜汁中的一种或几种)、浓缩果汁(浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩甜橙汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩西瓜汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩番石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩杏汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩凤梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩山药汁中的一种或几种)、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玉米须、沙棘叶、牛蒡根、桂花、蛹虫草、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血中的一种)的一种或多种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂【赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素(苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种，经预处理(浸泡或浸提、溶解、过滤)、调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的配制酒。

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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。