



411248S-2026



华洋饮品（遂平）有限公司企业标准

Q/HYYP 0009S-2026

配制酒

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

华洋饮品（遂平）有限公司 发布

前 言

本标准由华洋饮品(遂平)有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛海涛。

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。

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰酒、金酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、玉米须、苦荞麦、竹荪、蛹虫草、玛咖粉、绿豆、杨梅、蓝莓、荔枝、针叶樱桃果、青梅、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、冰糖、白砂糖、蜂蜜、浓缩果蔬汁（浆）、生活饮用水、纯净水中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、维生素 C（抗坏血酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、乳酸、甜蜜素、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、二氧化碳、食用香精中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配、贮存（静置）、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为：预调鸡尾酒（配制酒）（含有二氧化碳的预调鸡尾酒为汽酒鸡尾酒）、水果类配制酒、植物类配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.4 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、

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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号的规定。

2.1.8 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.9 竹荪应符合 GB 7096 和 NY/T 836 的规定。

2.1.10 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.13 杨梅应符合 LY/T 1747 的规定。

2.1.14 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.15 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。

2.1.16 针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。

2.1.17 青梅、桂花应符合应清洁、卫生,无污染、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.18 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.19 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.20 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.21 茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.22 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.26 葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 的规定。

2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.40 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.41 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合（亚硫酸氨法）GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.45 纯净水应符合 GB 19298 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
外观和色泽 ^a	具有本品应有的外观和色泽，酒体清亮	取样品 100mL 置于洁净透明烧杯中，在室内自然光下观察其外观和色泽，嗅其香气，然后用温开水漱口，品尝其口味口感，根据外观、色泽、香气与口味特点，综合分析评价其风格及典型的强弱程度。
香 气	具有本品特有的香气，诸香谐调	
口味口感	具有本品特有的口味口感，酒体完整	
风 格	具有本品典型风格	
注：a 自生产日期三个月后或酒的温度低于 10℃时，允许有少量沉淀或聚集物、褪色。		

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		0.5~45	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤	10.0	GB/T 15038
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^c , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^c , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) ^c , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 (以胭脂红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
苋菜红 (以苋菜红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计) ^c , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
<p>注: 1、a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算;</p> <p>2、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>3、c仅适用于使用该添加剂的产品检测;</p> <p>4、b仅适用于添加山楂、苹果制品的产品。</p> <p>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	
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
注: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰酒、金酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加人参（人工种植5年及5年以下）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、玉米须、苦荞麦、竹荪、蛹虫草、玛咖粉、绿豆、杨梅、蓝莓、荔枝、针叶樱桃果、青梅、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、冰糖、白砂糖、蜂蜜、浓缩果蔬汁（浆）、生活饮用水、纯净水中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、维生素C（抗坏血酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、乳酸、甜蜜素、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、二氧化碳、食用香精中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配、贮存（静置）、过滤、杀菌或不杀菌、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 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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

华洋饮品（遂平）有限公司