



411679S-2026



河南豫坡酒业有限责任公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2026

配制酒

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

河南豫坡酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南豫坡酒业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张建设。

H N
Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果蒸馏酒为酒基，加入党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、刀豆、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、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、紫苏叶、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（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红花苗、甜叶菊、油莎豆、桃胶、文冠果种仁、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、柠檬香桃叶、金花茶培养物、枇杷花、明日叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、丹凤牡丹花、茶树花、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、玛咖粉、金花茶、白子菜、菊粉、短梗五加、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、枇杷叶、五指毛桃、桂花、红树莓果、无花果、西番莲、黄秋葵、韭菜、普洱茶、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶、茉莉花茶、荳叶碎米荠、苦水玫瑰、燕麦苗、荞麦苗（苦荞麦苗）、雪莲培养物、亚麻籽、白毛银露梅、小麦苗、大麦苗、梨果仙人掌、柑橘纤维、针叶樱桃果、酸角、魔芋、纳豆、鲜果或干果（海棠果、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、乌梅、桃中的一种或几种）、蛹虫草、姬松茸、香菇、黑松露、平菇、蜂花粉、松花粉、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、茉莉花浓缩液、桂花浓缩液、陈皮浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖（白冰糖或黄冰糖）、食用葡萄糖、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钾、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、赤藓红、苋菜红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、浸泡、贮存、过滤或不过滤、调配、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料的不同分为：露酒、水果配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 丁香、刀豆、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、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、紫苏叶、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（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 红花苗、甜叶菊应清洁、卫生，无污染、无病虫害。

2.1.6 油莎豆、桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。

2.1.7 文冠果种仁应符合国家卫生健康委关于文冠果种仁等 8 种“三新食品”的公告（2023 年第 5 号）的规定。

2.1.8 瓜蒌子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）的规定。

2.1.10 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。

2.1.11 柠檬香桃叶应符合国家卫生健康委员会关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告（2025 年第 1 号）的规定。

2.1.12 金花茶培养物应符合国家卫生健康委关于金花茶培养物等 11 种“三新食品”的公告的规定。

2.1.13 枇杷花、明日叶应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）的规定。

2.1.14 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号或 GB 19300 的规定。

2.1.15 圆苞车前子壳应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.16 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.17 裸藻应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.18 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.19 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。

2.1.20 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

- 2.1.21 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.22 金花茶应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.23 白子菜应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.25 短梗五加应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.26 刺梨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。
- 2.1.27 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.29 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.30 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306 号的规定。
- 2.1.31 沙棘叶应符合卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.32 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.33 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。
- 2.1.34 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(卫生部公告 2012 年第 8 号)的规定。
- 2.1.35 枇杷叶应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.36 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.37 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.38 红树莓果、黄秋葵、燕麦苗、荞麦苗(苦荞麦苗)应干燥、清洁、卫生,无污染、无霉变。
- 2.1.39 无花果应符合 GH/T 1364 的规定。
- 2.1.40 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.40 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.41 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 2.1.42 冬青科苦丁茶应符合卫计委函〔2013〕86 号的规定。
- 2.1.43 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函〔2011〕428 号的规定。
- 2.1.44 白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.45 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.46 藎叶碎米荠应清洁、卫生,无污染、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.47 苦水玫瑰应符合国卫办食品函〔2016〕39 号的规定。
- 2.1.48 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.49 亚麻籽应符合国卫办食品函〔2017〕1259 号的规定。

- 2.1.50 白毛银露梅应符合国卫办食品函〔2014〕1075 号的规定。
- 2.1.51 小麦苗应符合卫监督函〔2013〕17 号的规定。
- 2.1.52 大麦苗应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(卫生部公告 2012 年第 8 号)的规定。
- 2.1.53 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.54 柑橘纤维应符合卫办监督〔2012〕262 号的规定。
- 2.1.55 针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.56 酸角应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.57 魔芋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。
- 2.1.58 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.59 鲜果应新鲜、清洁、卫生,无污染、无病虫害并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.60 干果应干燥、清洁、卫生,无污染、无霉变,并符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.61 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.62 姬松茸、香菇、黑松露、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.63 蜂花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.64 果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、茉莉花浓缩液、桂花浓缩液、陈皮浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.65 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.66 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.67 低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.68 燕麦 β -葡聚糖应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.69 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.70 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.71 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.73 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.77 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.78 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.79 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.83 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.84 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.85 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.86 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.87 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.88 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.89 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.90 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.91 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.94 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.95 叶绿素铜钠盐应符合 GB 1886.307 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	具有本品应有的外观和色泽 ^a ，酒体清亮，澄清。	取 100mL 左右的被测样品置于洁净透明烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其外观和色泽，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 允许有完整或片块等形状人参、枸杞子、葛根、西洋参、灵芝等原料存在，为产品正常状态，允许有少量沉淀、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
总糖，g/L	≤ 300	GB 5009.8 或 GB/T 15038
酒精度 ^a （20℃），%vol	4-30	GB 5009.225

干浸出物, g/L	≥	0.30	GB/T 15038
总酸（以乙酸计）, g/L	≤	7.0	GB/T 15038 和 GB 12456
甲醇 ^b , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以 HCN 计）, mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铅（以 Pb 计）*, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^d （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^d , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
焦亚硫酸钾（以二氧化硫残留量计） ^d , g/L	≤	0.25	GB 5009.34
安赛蜜 ^d , g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^d , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
赤藓红（以赤藓红计） ^d , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计） ^d , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计） ^d , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ^d , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计） ^d , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^d , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^d , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
二氧化碳气容量 ^e （20℃）, 倍	≥	1.5	GB/T 10792
注：*铅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，4%vol 为正偏差 b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； c 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品； d 仅适用于添加该食品添加剂的产品； e 仅适用于添加了二氧化碳的产品； 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。			

2.4 微生物限量

酒精度≤24%vol的产品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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	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采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

2.5 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 8951 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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：感官要求、净含量及允许短缺量、总糖、酒精度、总酸、甲醇、菌落总数（仅适用于酒精度≤24%vol 的产品）、大肠菌群（仅适用于酒精度≤24%vol 的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果蒸馏酒为酒基，加入党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、刀豆、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、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（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏叶、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（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红花苗、甜叶菊、油莎豆、桃胶、文冠果种仁、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、柠檬香桃叶、金花茶培养物、枇杷花、明日叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、丹凤牡丹花、茶树花、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、玛咖粉、金花茶、白子菜、菊粉、短梗五加、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、枇杷叶、五指毛桃、桂花、红树莓果、无花果、西番莲、黄秋葵、韭菜、普洱茶、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶、茉莉花茶、莖叶碎米荠、苦水玫瑰、燕麦苗、荞麦苗（苦荞麦苗）、雪莲培养物、亚麻籽、白毛银露梅、小麦苗、大麦苗、梨果仙人掌、柑橘纤维、针叶樱桃果、酸角、魔芋、纳豆、鲜果或干果（海棠果、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、乌梅、桃中的一种或几种）、蛹虫草、姬松茸、香菇、黑松露、平菇、蜂花粉、松花粉、果蔬汁/浆或浓缩果蔬汁/浆、茉莉花浓缩液、桂花浓缩液、陈皮浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖（白冰糖或黄冰糖）、食用葡萄糖、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钾、安赛蜜、三氯蔗糖、甜蜜素、赤藓红、苋菜红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、浸泡、贮存、过滤或不过滤、调配、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫坡酒业有限责任公司