



411694 S-2026

仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0022S-2026

# 调味料酒

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

仲景食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李蒙、孙伟。

本标准适用于仲景食品股份有限公司及所属子公司：仲景食品股份有限公司（南阳市西峡县工业大道北段 211 号）、仲景食品（南阳）有限公司（地址：南阳市示范区新店乡永宁大街 1288 号）。

本标准为首次发布。

H N

Q B

# 调味料酒

## 1 范围

本标准规定了调味料酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、大米、小麦、麦麸中的两种或两种以上为主要原料，加入 $\alpha$ -淀粉酶、糖化酶、酿酒高活性干酵母，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、灭菌而酿制成的发酵酒为基质，添加食用盐、添加或不添加焦糖色（亚硫酸铵法）、生姜、姜粉、葱、葱粉、陈皮、白芷、木姜子、花椒、肉桂、荜拔、八角、丁香、砂仁中的一种或多种，制成供烹饪用的调味料酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T1354 的规定。

2.1.3 小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.5  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 糖化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.7 酿酒高活性干酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.11 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.12 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.13 葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.15 木姜子、花椒、肉桂、荜拔、八角、丁香、砂仁应符合 GB/T 15691 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
状态	液态	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、

色泽	橙黄色至深褐色，清亮透明	杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有浓郁酯香或伴有植物香辛料香气，诸香协调；微咸鲜爽，醇厚协调，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
<sup>a</sup> 酒精度（20℃）/（%vol）	10.0-15.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥ 5.0	GB/T 13662
总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.0-7.5	GB/T 13662
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.4	GB/T 13662
食用盐（以 NaCl 计）/（g/L）	≥ 1	GB 5009.44
非糖固形物/（g/L）	≥ 6	GB/T 13662
<sup>b</sup> 无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.12

注：a 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。  
b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。  
\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

<sup>a</sup> 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 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：净含量及允许短缺量、感官要求、酒精度、总糖、总酸、氨基酸态氮、食用盐、非糖固形物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大米、小麦、麦麸中的两种或两种以上为主要原料，加入 $\alpha$ -淀粉酶、糖化酶、酿酒高活性干酵母，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、灭菌而酿制成的发酵酒为基质，添加食用盐、添加或不添加焦糖色（亚硫酸铵法）、生姜、姜粉、葱、葱粉、陈皮、白芷、木姜子、花椒、肉桂、荜拔、八角、丁香、砂仁中的一种或多种，制成供烹饪用的调味料酒。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/T 13662《黄酒》、T/CBJ8101《谷物酿造料酒》、SB/T 10416《调味料酒》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为 12.07 料酒及制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

仲景股份有限公司

Q B