



411711S-2026



河南省京德酒业有限公司企业标准

Q/HJDJ 0004S-2026

充气型风味黄酒（配制酒）

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南省京德酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京德酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴雨、仝奋飞、韩家林、何晓军、刘兆年。

H N

Q B

充气型风味黄酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了充气型风味黄酒（配制酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄酒为酒基，添加或不添加白酒，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、陈皮、桂圆、桑葚、枸杞、玫瑰茄、丹凤牡丹花、银耳、红豆、黑豆、黄豆、水果类、蔬菜类中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加入浓缩果蔬汁、浆、柠檬酸、三氯蔗糖、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、混合或不混合、充入二氧化碳、灌装、杀菌等工艺加工而成的充气型风味黄酒（配制酒）。

根据配料及口味不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.2 白酒应符合 GB/T 10781.2 或 GB/T 48009 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.4 桂花、山药粉、薄荷、陈皮、桂圆、桑葚、枸杞应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 银耳应符合 NY/T 834、GB 7096 的规定。

2.1.6 玫瑰茄应符合卫计委《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。

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

2.1.8 红豆、黑豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 水果类、蔬菜类应清洁、卫生、无污染、无腐烂及病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.13 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.14 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.17 浓缩果蔬汁、浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 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
性状	均匀液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
^a 酒精度 (20℃), %vol	2~20	GB 5009.225
二氧化碳气容量 (20℃) / (倍)	≥ 1.5	GB/T 10792
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^b 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^b 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^b 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^b 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^b 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^b 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.35	GB 5009.140
^b 糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
^b 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
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±1.0% vol; b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; c 仅适用添加苹果、山楂及其制品的产品。		

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	

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 生产加工过程中的卫生要求

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; 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、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以黄酒为酒基，添加或不添加白酒，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、陈皮、桂圆、桑葚、枸杞、玫瑰茄、丹凤牡丹花、银耳、红豆、黑豆、黄豆、水果类、蔬菜类中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加入浓缩果蔬汁、浆、柠檬酸、三氯蔗糖、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配、混合或不混合、充入二氧化碳、灌装、杀菌等工艺加工而成的充气型风味黄酒（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。

河南省京德酒业有限公司

QB