



411718S-2026



濮阳市顿丘酒业有限公司企业标准

Q/PDJ 0004S-2026

# 配制酒

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

濮阳市顿丘酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市顿丘酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王宏亮、梁瑞选、张伟花。

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、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的一种或几种为原料，加入食品工业用浓缩水果汁或水果原浆【苹果汁、山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴（芭乐）汁、桃汁、李汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁、青梅汁、凤梨汁、葡萄汁、西瓜汁、百香果汁、西番莲汁、柚子汁、车厘子汁、黑莓汁、话梅汁、黑加仑汁、青提汁、杨桃汁、木瓜汁、余甘子汁、甜瓜汁中的一种或几种】、生活饮用水（经过滤、反渗透），添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、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）、食用香精中的一种或几种，经调配、过滤、贮存、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的配制酒。

根据所用原辅料不同，产品可分为不同口味的配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 伏特加应符合 GB/T 11856.3、GB 2757 的规定。
- 2.1.2 白兰地应符合 GB/T 11856.2、GB 2757 的规定。
- 2.1.3 朗姆酒应符合 QB/T 5333、GB 2757 的规定。
- 2.1.4 威士忌应符合 GB/T 11856.1、GB 2757 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 2.1.7 食品工业用浓缩水果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖 GB/T 20882.1 和 GB15203 的规定。
- 2.1.30 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.33 水果原浆应符合 GB/T 31121 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	液体	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光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	具有该产品特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	
注：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
<sup>a</sup> 酒精度 (20℃)，%vol	3~38	GB 5009.225

总酸（以乙酸计），g/L	≤	10	GB 12456
<sup>b</sup> 甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.266
<sup>b</sup> 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
<sup>c</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>c</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35 或 SN/T 1743
<sup>c</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 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
<sup>c</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>c</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
<sup>c</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
<sup>c</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>d</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	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 甲醇、氰化物指标均按 100%的酒精度折算；</p> <p>c 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；</p> <p>d 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品。</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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 和 GB 4789.25 执行；

微生物限量仅适用于酒精度 $\leq 20\%vol$  的产品。

## 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。

## 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（仅限有该指标的产品）、大肠菌群（仅限有该指标的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、食用酒精中的一种或几种为原料，加入食品工业用浓缩水果汁或水果原浆【苹果汁、山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴（芭乐）汁、桃汁、李汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁、青梅汁、凤梨汁、葡萄汁、西瓜汁、百香果汁、西番莲汁、柚子汁、车厘子汁、黑莓汁、话梅汁、黑加仑汁、青提汁、杨桃汁、木瓜汁、余甘子汁、甜瓜汁中的一种或几种】、生活饮用水（经过滤、反渗透），添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、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）、食用香精中的一种或几种，经调配、过滤、贮存、灌装、杀菌或不杀菌、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。

濮阳市顿丘酒业有限公司