



411761S-2026



汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司企业标准

Q/RDJJ 0005S-2026

配制酒

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司 发布

前 言

本标准由汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙向佩、董念怀。

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、标志、标签等。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精中的一种或多种为酒基，添加或不添加水果（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、苹果、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、哈密瓜、芭乐、车厘子、葡萄、青提中的一种或几种）、水果浓缩汁、果汁、果浆、果酱、花类（桂花、白扁豆花、金银花、槐花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、枇杷花、关山樱花、茉莉花、代代花）浸泡液、山药、红薯、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蛹虫草、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、茉莉花、桂花、丁香、八角、茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、代代花、肉豆蔻、肉桂、杏仁、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、菊苣、黑芝麻、黑胡椒、榧子、薤白、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、榨汁或不榨汁、过滤或不过滤、浸提或不浸提、调配、陈化或不陈化、灌装、充入或不充入二氧化碳、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 水果（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、苹果、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、哈密瓜、芭乐、车厘子、葡萄、青提）应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 水果浓缩汁、果汁、果浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.7 花类（桂花、白扁豆花、金银花、槐花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、枇杷花、关山樱花、茉莉花、代代花）浸泡液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.8 山药、红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.9 乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、丁香、八角、茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、代代花、肉豆蔻、肉桂、杏仁、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、菊苣、黑芝麻、黑胡椒、榧子、薤白应符合《中华人民共和国药典》的规定及相关食品安全标准要求。
- 2.1.10 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.12 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.14 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.15 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.16 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.17 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.18 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.19 香玉牡丹花应符合卫健委 2026 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.20 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.21 平卧菊三七应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.22 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.23 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.24 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

- 2.1.25 明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.26 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.31 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.52 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.53 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.54 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.57 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

- 2.1.58 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.59 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.60 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀和上浮	

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（20℃），%vol	4~55	GB 5009.225
^a 甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^a 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
^b 展青霉素，μg/L	≤ 20	GB 5009.185
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.4	GB 5009.28
^d 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤ 0.4	GB 5009.28
^d 焦糖色，g/L	≤ 50.0	GB 1886.64
^d 柠檬黄（以柠檬黄计），g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
^d 日落黄（以日落黄计），g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
^d 亮蓝（以亮蓝计），g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
^d 诱惑红（以诱惑红计），g/L	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^d 胭脂红（以胭脂红计），g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
^d 葡萄皮红，g/L	≤ 1.0	GB 28313
^d 苋菜红（以苋菜红计），g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
^d 焦亚硫酸钾（以二氧化硫残留量计），g/L	≤ 0.25	GB 5009.34
^d 甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
^d 三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 5009.298

^d 甜菊糖苷(甜菊醇当量计), g/L	≤	0.21	GB 1886.355
^d 安赛蜜, g/L	≤	0.35	GB 5009.140
^c 二氧化碳(20℃), Mpa	≥	0.05	GB/T 15038
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.18	GB 5009.12
注: 1、 ^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 3、 ^b 仅适用于以山楂、苹果为原料制成的产品; 4、 ^c 仅限填充二氧化碳工艺的产品; 5、 ^d 仅适用于使用该添加剂的产品检测; 6、酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol; 7、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。			

2.4 微生物限度

酒精度<24%vol 的产品, 其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(若非指定, 均以/25g 表示)				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
沙门氏菌/25mL	5	0	0	—	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌/25mL	5	0	0	—	GB 4789.25
^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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

4 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定, 同时添加新食品原料的产品, 应按其公告规定标示: “不适宜人群和(或)食用限量” 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。以蒸馏酒为酒基的配制酒还应符合 GB 2757 的相关规定, 酒为酒基的配制酒还应符合 GB 2758 的相关规定。

编制说明

配制酒是以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精中的一种或多种为酒基，添加或不添加水果（石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、番木瓜、柑橘、枸杞、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、苹果、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、哈密瓜、芭乐、车厘子、葡萄、青提中的一种或几种）、水果浓缩汁、果汁、果浆、果酱、花类（桂花、白扁豆花、金银花、槐花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、枇杷花、关山樱花、茉莉花、代代花）浸泡液、山药、红薯、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、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、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、姜、枳椇子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、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、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、玫瑰茄、蛹虫草、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、香玉牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、圆苞车前子壳、枇杷叶、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、茉莉花、桂花、丁香、八角、茴香、刀豆、小蓟、马齿苋、代代花、肉豆蔻、肉桂、杏仁、牡蛎、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、鱼腥草、香橼、香薷、桃仁、菊苣、黑芝麻、黑胡椒、榧子、薤白、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或几种，加入或不加入白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚果糖、蜂蜜、生活饮用水（经过滤、二级反渗透）中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、胭脂红、葡萄皮红、天然苋菜红、苋菜红、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、复配着色剂果绿（柠檬黄、亮蓝、食用盐）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、亮蓝、食用盐）、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、木糖醇、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、榨汁或不榨汁、过滤或不过滤、浸提或不浸提、调配、陈化或不陈化、灌装、充入或不充入二氧化碳、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司