



411991S-2026



六艺(河南)酒业有限公司企业标准

Q/LYJ 0003S-2026

发酵酒配制酒

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

六艺(河南)酒业有限公司 发布

前 言

本标准由六艺(河南)酒业有限公司提出。

本标准起草单位：六艺(河南)酒业有限公司。

本标准主要起草人：陈萍。

H N
Q B

发酵酒配制酒

1 范围

本标准规定了发酵酒配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果发酵酒、米酒、黄酒、葡萄酒、蜂蜜酒中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩果汁、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、芝士、巧克力、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉、速溶咖啡、动植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）、蝮蛇、乌梢蛇、覆盆子、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、动植物浸泡液（重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）、蝮蛇、乌梢蛇中的一种或几种，添加威士忌、伏特加、朗姆酒中的一种或几种，浸泡或提取液）、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、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）中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的发酵酒配制酒。

根据所用原料的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水果发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.22 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.30 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.31 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.32 动植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）、蝮蛇、乌梢蛇、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花】为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定、重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定，关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定，丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.37 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.38 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 速溶咖啡应符合 DBS 53/021 或 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.40 蛹虫草提取物是以蛹虫草为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。蛹虫草应符合卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.46 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.47 红茶、绿茶、花茶、白茶、黑茶、乌龙茶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.48 红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.49 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.50 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.51 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.52 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.53 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.54 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.55 米酒应符合 QB/T 8146 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.56 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.57 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜酒应符合 QB/T 5475 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.59 枸杞、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、蝮蛇、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.60 人参（人工种植、五年及以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定、
- 2.1.61 苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.62 羊鞭、牛鞭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.63 养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）应符合 NY317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函（2012）8 号）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	从样品取出一瓶，倒入一洁净 烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质 ^a	
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

2.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a （20℃），%vol	2~20	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg ≤	0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg ≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^b （以苋菜红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^b （以诱惑红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 ^b （以胭脂红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^c ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。

b 仅限使用相应食品添加剂的产品。同一功能数值型最大使用量的食品添加剂（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。

c 仅限添加苹果发酵酒、山楂发酵酒、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果汁、山楂汁的产品。

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	
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 4789.25 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 12696和GB 14881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；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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。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发酵酒、米酒、黄酒、葡萄酒、蜂蜜酒中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩果汁、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、芝士、巧克力、酸奶粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、抹茶粉、速溶咖啡、动植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）、蝮蛇、乌梢蛇、覆盆子、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、动植物浸泡液（重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、关山樱花、丹凤牡丹花、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）、蝮蛇、乌梢蛇中的一种或几种，添加威士忌、伏特加、朗姆酒中的一种或几种，浸泡或提取液）、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、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）中的几种，经调配、混合、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的发酵酒配制酒。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

六艺(河南)酒业有限公司