



412109S-2026



漯河盛林双河酒厂企业标准

Q/LSJ 0002S-2026

配制酒

2026-07-23 发布

2026-07-23 实施

漯河盛林双河酒厂 发布

前 言

本标准由漯河盛林双河酒厂提出并起草。

本标准起草人：向晖。

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、白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入稀奶油、酪蛋白、牛奶、乳粉、酸奶、果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、浓缩茶汁、植脂末中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、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）的一种或几种，经乳化或不乳化、调配、过滤过不过滤、贮存、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的配制酒。

按照原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 浓缩果蔬汁（浆）、浓缩茶汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2. 1. 17柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 18柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 19DL-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. 21三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
- 2. 1. 22焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339 的规定。
- 2. 1. 23磷酸应符合 GB 1886. 15 的规定。
- 2. 1. 24碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 25山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 26苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 27胭脂红应符合 GB 1886. 220 的规定。
- 2. 1. 28诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 29苋菜红应符合 GB 4479. 1 的规定。
- 2. 1. 30柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 31日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 32焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 33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	液体	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在明亮处观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，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、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
酒精度 ^a /(%vol)	2. 0-55. 0	GB 5009. 225
甲醇 ^b /（g/L）	≤ 0. 6	GB 5009. 266
氰化物 ^b （以 HCN 计）/（mg/L）	≤ 8. 0	GB 5009. 36

*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ^c /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^c /（g/kg）	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^c /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 ^c /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^c /（g/kg）	≤	0.35	GB 5009.140
磷酸盐 ^c （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

c 适用于使用该食品添加剂的产品；

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂、着色剂），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。

2.4 微生物限量

酒精度≤24%vol 以下的产品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
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

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 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

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、甲醇、菌落总数（仅限有此项目的产品）、大肠菌群（仅限有此项目的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入稀奶油、酪蛋白、牛奶、乳粉、酸奶、果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、浓缩茶汁、植脂末中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、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）的一种或几种，经乳化或不乳化、调配、过滤过不过滤、贮存、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的配制酒。

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》的要求制订本企业标准，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。

漯河盛林双河酒厂