



412451S-2026



河南征轮味业有限公司企业标准

Q/HZW 0013S-2026

风味料酒

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南征轮味业有限公司 发布

前 言

本标准由河南征轮味业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:杜爱萍。

H N
Q B

风味料酒

1 范围

本标准规定了风味料酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小麦、麦麸、糯米、粳米、籼米、黍米、小米、玉米、高粱、糙米中的一种或多种和生活饮用水为主要原料，加入食品加工用酶制剂、酿酒高活性干酵母，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、灭菌而酿制成的发酵酒为基质，添加或不添加食用酒精、黄酒、花雕酒中的一种或几种，添加食用盐和生姜、姜粉、葱、葱粉、蒜粉、木姜子、花椒、麻椒、香辛料中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食醋、酱油、味精、药食同源物质【陈皮（橘皮）、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、萆薢、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、芫荽】、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、重瓣红玫瑰中的一种或几种，添加或不添加焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬酸、红曲米、食品用香精中的一种或几种，经调配而成供烹饪用的风味料酒。

根据配料表不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、小麦、麦麸、糯米、粳米、籼米、黍米、小米、玉米、高粱、糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食品加工用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 酿酒高活性干酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6 黄酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 生姜、姜粉、葱、葱粉、蒜粉、木姜子、花椒、麻椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 药食同源物质应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.11 党参、肉苁蓉、铁皮石斛应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 花雕酒应符合 GB/T 13662 或 GB 2758 的规定。

2.1.20 酱油应符合 GB 2717 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	液态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	
气味、滋味	具有浓郁酯香或伴有植物香辛料香气，诸香协调； 微咸鲜爽，醇厚协调，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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）	≥ 10.0	GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≤ 5.0	GB/T 13662 或 GB 12456
食用盐（以 NaCl 计）/（g/L）	≥ 10	GB 5009.44
^b 无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

注：a 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。

b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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

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 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。

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、总酸、食用盐，型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、小麦、麦麸、糯米、粳米、籼米、黍米、小米、玉米、高粱、糙米中的一种或多种和生活饮用水为主要原料，加入食品加工用酶制剂、酿酒高活性干酵母，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、灭菌而酿制成的发酵酒为基质，添加或不添加食用酒精、黄酒、花雕酒中的一种或几种，添加食用盐和生姜、姜粉、葱、葱粉、蒜粉、木姜子、花椒、麻椒、香辛料中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食醋、酱油、味精、药食同源物质【陈皮（橘皮）、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、荜拨、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、芫荽】、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、重瓣红玫瑰中的一种或几种，添加或不添加焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬酸、红曲米、食品用香精中的一种或几种，经调配而成供烹饪用的风味料酒。

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 SB/T 10416 《调味料酒》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南征轮味业有限公司