



412647S-2026



汝阳杜康酿酒有限公司企业标准

Q/RYDK 0003S-2026

配制酒

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

汝阳杜康酿酒有限公司 发布

前 言

本文件由汝阳杜康酿酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜 平、张献敏、何惠昭、张志强、胡亚克、李宪立。

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、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、小曲固态法白酒、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加或不添加水，加入丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、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、龙眼肉（桂圆）、枸杞子、蜂蜜、人参（人工种植）、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、咖啡中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、魔芋粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、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）、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、糖精钠中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳气体，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的，已改变了其原酒基风格的配制酒。

根据所用辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 米香型白酒：应符合 GB/T 10781.3 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 小曲固态法白酒：应符合 GB/T 10781.15 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 食用酒精：应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 伏特加(俄得克)：应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。

- 2.1.8 朗姆酒：应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 白兰地：应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 威士忌：应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄精、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植）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。
- 2.1.18 蛹虫草应符合卫生部《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。
- 2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家卫生计生委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.20 玛咖粉应符合 GH/T 1123 的规定。
- 2.1.21 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.34 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.35 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.36 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.46 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.47 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.50 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.51 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.56 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.59 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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
	优 级	一 级	

色 泽	具有本品应有的色泽		GB/T 15038
香 气	具有纯正、舒适的香气	具有较纯正、舒适的香气	
口 味	醇甜净雅、诸味协调	醇甜、较协调	
风 格	具有本品独特的风格	具有本品应有的风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常；浸泡原料可置于盛放白酒的瓶中；装瓶酒允许有少量浸提物沉淀。			

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
	优 级	一 级	
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	5.0-68.0		GB 5009.225
总酸+总酯 ^b / (g/L) ≥	1.00	0.60	GB/T 27588
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18		GB 5009.12
甲醇 ^c / (g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0		GB 5009.36
展青霉素 ^d / (μg/kg) ≤	20		GB 5009.185
^e 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg ≤	0.4		GB 5009.28
^e 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	0.4		GB 5009.28
^e 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg ≤	0.1		GB 5009.35
^e 日落黄 (以日落黄计), g/kg ≤	0.1		GB 5009.35
^e 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg ≤	0.025		GB 5009.35
^e 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg ≤	0.05		GB 5009.35
^e 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg ≤	0.05		GB 5009.35
^e 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg ≤	0.05		GB 5009.35
^e 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
^e 三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg ≤	0.25		GB 5009.298
^e 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg ≤	0.21		SN/T 3854
^e 乙酰磺胺酸钾, g/kg ≤	0.35		GB 5009.140
^e 糖精钠 (以糖精计), g/kg ≤	0.15		GB 5009.28

- ^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;

^b适用于以蒸馏酒为酒基（酒精度≥25%vol）的产品;

^c甲醇、氰化物按酒精度 100%折算;

^d展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品;

^e 仅适用于添加该种添加剂的产品。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

同一功能且具有数值型最大使用量的（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。

2.4 微生物限量

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 ^f 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
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789. 10
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
^f 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；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、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于酒精度≤24%vol 的产品）、大肠菌群（仅适用于酒精度≤24%vol 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、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、小曲固态法白酒、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加或不添加水，加入丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄精、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、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、龙眼肉（桂圆）、枸杞子、蜂蜜、人参（人工种植）、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、咖啡中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、魔芋粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、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）、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、糖精钠中的一种或几种，填充或不填充二氧化碳气体，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的，已改变了其原酒基风格的配制酒。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，做为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝阳杜康酿酒有限公司