



410081S-2026



功藏酒业集团有限公司企业标准

Q/GCJY 0003S-2026

配制酒

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

功藏酒业集团有限公司 发布

前 言

本标准由功藏酒业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨飞天。

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、检验规则等。

本标准适用于以固态法白酒为酒基，添加人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、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、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、玉米须、苦荞麦、竹荪、蛹虫草、玛咖粉、绿豆、杨梅、蓝莓、荔枝、针叶樱桃果、青梅、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、冰糖、白砂糖、蜂蜜、水中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配/不调配、贮存（静置）、过滤或不过滤、灌装、包装而制成的配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 固态法白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.3 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、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

- 2.1.5 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。
- 2.1.6 玉米须应符合卫监督函（2012）306 号的规定。
- 2.1.7 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.8 竹荪应符合 GB 7096 和 NY/T 836 的规定。
- 2.1.9 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.10 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.12 杨梅应符合 LY/T 1747 的规定。
- 2.1.13 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.14 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.15 针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.16 青梅、桂花应符合应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.18 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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
外观和色泽 ^a	具有本品应有的外观和色泽，酒体清亮，澄清	取样品 100mL 置于洁净透明烧杯中，在室内自然光下观察其外观和色泽，嗅其香气，然后用温开水漱口，品尝其口味口感，根据外观、色泽、香气与口味特点，综合分析评价其风格
香 气	具有本品特有的香气，诸香谐调	
口味口感	具有本品特有的口味口感，酒体完整	
风 格	具有本品典型风格	

		及典型的强弱程度。
注：a 自生产日期三个月后或酒的温度低于 10℃时，允许有少量沉淀或聚集物、褪色。		

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 (20℃), %vol	28~55	GB 5009.225
总酸+总酯 ^b , g/L	≥ 0.80	GB 12456 GB/T27588 附录 A
甲醇 ^c , g/L	≤ 0.60	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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol。
b 总酸+总酯，总酸按 GB 12456 检测值与总酯按 GB/T 27588 附录 A 检测值之和，结果保留至小数点后两位。
c 甲醇、氰化物按 100%酒精度折算。
d 仅适用于添加山楂的产品。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、总酸+总酯、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以固态法白酒为酒基，添加人参（人工种植5年及5年以下）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、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、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、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）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、玉米须、苦荞麦、竹荪、蛹虫草、玛咖粉、绿豆、杨梅、蓝莓、荔枝、针叶樱桃果、青梅、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶粉、茶浓缩液、茶提取物、冰糖、白砂糖、蜂蜜、水中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配/不调配、贮存（静置）、过滤或不过滤、灌装、包装而制成的配制酒。

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》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。

功藏酒业集团有限公司