



410218S-2026



濮阳县法莱斯酒厂企业标准

Q/PFJ 0007S-2026

配制酒

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

濮阳县法莱斯酒厂 发布

前 言

本标准由濮阳县法莱斯酒厂提出并起草。

本标准起草人：樊殿科。

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、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰酒、金酒、食用酒精为酒基，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、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）、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、浓缩果汁、生活饮用水、纯净水中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、赤藓糖醇、维生素C（抗坏血酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、乳酸、甜蜜素、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、食用香精中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配、贮存（静置）、过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒应符合 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、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）、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。

2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.26 维生素 C(抗坏血酸钠)应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.40 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合（亚硫酸氨法）GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 纯净水应符合 GB 19298 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	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及典型的强弱程度。
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	

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	2.0~45	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 7.0	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

甲醇 ^b , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
山梨酸钾(以山梨酸计) ^c , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^c , g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) ^c , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 (以胭脂红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
苋菜红 (以苋菜红计) ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计) ^c , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

注：1、a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；

2、b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；

3、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

4、c仅适用于使用该添加剂的产品检测；

5、d仅适用于添加山楂、苹果制品的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1；

2.4 微生物限量

微生物限量符合表 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 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , 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

注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 限酒精度≤24%vol 的产品检测。

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰酒、金酒、食用酒精为酒基，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、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）、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、浓缩果汁、生活饮用水、纯净水中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、赤藓糖醇、维生素C（抗坏血酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、乳酸、甜蜜素、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、食用香精中的一种或几种，经预处理或不处理、浸泡或不浸泡、调配、贮存（静置）、过滤、杀菌或不杀菌、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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县法莱斯酒厂