



410266S-2026



许昌巴荔酿酒有限公司企业标准

Q/XBN 0002S-2026

# 蒸馏酒配制酒

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

许昌巴荔酿酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌巴荔酿酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳帅格。

H N

Q B

# 蒸馏酒配制酒

## 1 范围

本标准规定了蒸馏酒配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓香型白酒为酒基，加入浓缩果蔬汁、生活饮用水、果葡糖浆，经调配混合、过滤、灌装、包装而制成的蒸馏酒配制酒。

根据添加辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。。

2.1.4 生活饮用水应符合 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
性 状	均匀液体	取适量样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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 <sup>a</sup> (20℃), %vol	8.0-24	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038或GB 12456
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.5	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；

b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 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、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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以浓香型白酒为酒基，加入浓缩果蔬汁、生活饮用水、果葡糖浆，经调配混合、过滤、灌装、包装而制成的蒸馏酒配制酒。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。

许昌巴荔酿酒有限公司

H N

Q B