



410960 S-2026



大豫香（濮阳）酒业有限公司企业标准

Q/DYJ 0002S-2026

配制酒

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

大豫香（濮阳）酒业有限公司 发布

前 言

本标准由大豫香（濮阳）酒业有限公司提出并起草。
本标准起草人：刘国中、王志飞、魏然。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经清洗浸泡、蒸煮糊化、加曲活化、固态低温发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调制成，不直接或间接添加食用酒精及非酿造产生的任何呈香呈味物质制成的蒸馏酒为基酒，加入糖化微酵后的豫麦酒醅、经水浸提，不直接或间接添加食用酒精及非酿造产生的任何呈香呈味物质、充入或不充入二氧化碳，经过滤、调配、灌装制成的配制酒。

根据酒精度不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 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
性 状	均匀透明液体	取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察性状、杂质
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物，无沉淀 ^a	
色 泽	无色或微黄、金黄、清亮透明	
香 气	香气正，具有纯正、舒适、协调的香气	GB/T 10345
口 味	柔甜醇厚，协调，爽净，回味长，空杯有余香	
风 格	具有本品的独特风格	

注：1、a 当酒的温度低于 10° C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10° C 以上时应逐渐恢复正常。

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 (% vol)	3.0~58.0	GB 5009.225

固形物/ (g/L)	≤	6.0	GB/T 10345
*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
注：1、a 酒精度允许公差为±1.0%vol。 2、b 甲醇和氰化物指标均按照 100%酒精度折算； 3、*指标均严于食品安全国家标准 GB 2757 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清洗浸泡、蒸煮糊化、加曲活化、固态低温发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调制成，不直接或间接添加食用酒精及非酿造产生的任何呈香呈味物质制成的蒸馏酒为基酒，加入糖化微酵后的豫麦酒醅、经水浸提，不直接或间接添加食用酒精及非酿造产生的任何呈香呈味物质、充入或不充入二氧化碳，经过滤、调配、灌装制成的配制酒。

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》标准制订本企业标准，作为组织生产、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。

大豫香（濮阳）酒业有限公司

H N

Q B