



411213S-2026



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0007S-2026

配制酒（蒸馏酒配制酒）

2026-05-12 发布

2026-05-12 实施

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：苗帅。

H N

Q B

配制酒（蒸馏酒配制酒）

1 范围

本标准规定了配制酒的要求，以及试验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蒸馏酒（白兰地、威士忌、伏特加中的一种）、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加水、果蔬汁或浓缩果蔬汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、白砂糖、果葡糖浆、食用盐中的一种或几种、使用食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钾、碳酸氢钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种），经原料预处理调配、混合、过滤或不过滤，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌等工艺加工制成的配制酒（蒸馏酒配制酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果蔬汁应符合 GB 31121 的规定。
- 2.1.6 果酱应符合 GB 22474 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.20 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 二氧化碳应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 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	试验方法
外观	色泽	具有本品应有的色泽	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中，在自然光下，观察其外观、色泽。闻其香气，品其口味。
	澄清度	澄清或允许有适量悬浮物和沉淀物（非外来异物）	
香气与滋味	香气	具有本品应有的香气，香气协调	
	滋味	滋味纯正，无异味	

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)	2—18	GB 5009.225
二氧化碳气容量 (20℃) ^b / (倍)	≥ 1.0	GB/T 10792
展青霉素 ^c / (μg/kg)	≤ 30	GB 5009.185
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^d / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.34
甲醇 ^e / (g/L)	0.6	GB 5009.266
粮谷类	≤ 2.0	
其他类	≤	
氰化物 ^f (以HCN计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 酒精度实测值与标示值允许误差在±1.0% vol。

b 仅限于充二氧化碳的产品。

c 仅限于含苹果、山楂制品的配制酒

d 仅限添加相应食品添加剂的产品。

e 粮谷类为伏特加和威士忌酒基，其他类为白兰地酒基。

f 仅限于以蒸馏酒及其配制酒为酒基的配制酒，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
沙门氏菌	5	0	0/25ml	/	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	/	GB 4789. 10

样品的分析及处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 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；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、酒精度、二氧化碳（仅限于充二氧化碳的产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒（白兰地、威士忌、伏特加中的一种）、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加水、果蔬汁或浓缩果蔬汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、白砂糖、果葡糖浆、食用盐中的一种或几种、使用食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钾、碳酸氢钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种），经原料预处理调配、混合、过滤或不过滤，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌等工艺加工制成的配制酒（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》标准要求制订本企业标准，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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司