



411481S-2026



源九福酒业（周口）有限公司企业标准

Q/HXJ 0001S-2026

# 配制酒

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

源九福酒业（周口）有限公司 发布

## 前 言

本标准由源九福酒业（周口）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王龙潮。

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。

本标准适用于以白酒、伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁(或浆)、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、丁香、决明子、百合、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、阿胶、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玉米须、沙棘叶、牛蒡根、桂花、蛹虫草、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血中的一种)的一种或多种，经预处理(浸泡或浸提、溶解、过滤)，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂[赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素(苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种，经调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、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 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。

2.1.3 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.6 果蔬原汁(或浆)应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 浓缩果蔬汁符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、

龙眼肉(桂圆)、丁香、决明子、百合、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.9 蚕蛹应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.10 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.11 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.12 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号的规定。

2.1.13 沙棘叶应符合卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。

2.1.14 牛蒡根应符合国卫食品函(2013)83 号的规定。

2.1.15 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.16 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。

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

2.1.18 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。

2.1.19 羊鞭、牛鞭应清洁、卫生、无污染、无虫害,符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定

2.1.20 养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血)应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函(2012)8 号)的规定。

2.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.25 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.28 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。

2.1.29 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.31 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.33 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
气 味	具有相应的酒香，诸香和谐	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃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 <sup>a</sup> (20℃), %vol	38~55	GB 5009.225
二氧化碳气容量 <sup>b</sup> (20℃), 倍	≥ 1.5	GB/T 10792
诱惑红 <sup>c</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	
日落黄 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 <sup>c</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	
胭脂红 <sup>c</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	

柠檬黄 <sup>c</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
甲醇 <sup>d</sup> , g/L	≤	0.6	GB 5009.226
氰化物 <sup>d</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
展青霉素, μg/kg	≤	20 (适用于添加山楂、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;</p> <p>b 仅适用于添加了二氧化碳的产品;</p> <p>c 适用于使用该食品添加剂的产品;且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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;</p> <p>d 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p>			

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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;食药物质和新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以白酒、伏特加、威士忌、白兰地、食用酒精中的一种或几种为基酒，添加果蔬原汁(或浆)、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、丁香、决明子、百合、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、阿胶、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、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、酸枣仁、橘皮/桔皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、牡蛎、蚕蛹、重瓣红玫瑰、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、玉米须、沙棘叶、牛蒡根、桂花、蛹虫草、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、羊鞭、牛鞭、养殖梅花鹿副产品(鹿鞭、鹿血中的一种)的一种或多种，经预处理(浸泡或浸提、溶解、过滤)，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、甜味剂[赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)中的一种或几种]、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素(苋菜红、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种，经调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的配制酒。本标准根据《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，根据 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

源九福酒业(周口)有限公司