



411540S-2026



布鲁大师（河南）酒业有限公司企业标准

Q/HNBD 0001S-2026

# 配制酒

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

布鲁大师（河南）酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由布鲁大师（河南）酒业有限公司提出并归口。

本标准由布鲁大师（河南）酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：吕殷楠、徐绍明。

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、金酒、朗姆酒、龙舌兰、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）、浓缩果蔬汁、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蜂蜜、冰糖、绵白糖、山楂、桂圆（龙眼肉）、咖啡、可可粉、人参（人工种植五年及五年以下）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、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，经预处理（浸泡或浸提、过滤）、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。

根据所加原料不同可分为以下几类：利口酒（配制酒）、气泡酒（配制酒）、鸡尾酒（配制酒）、果味配制酒、山楂枸杞桂圆配制酒、人参配制酒、枸杞大枣三鞭配制酒、蚕蛹枸杞山药复合配制酒、蝮蛇乌梢蛇枸杞复合配制酒、三鞭枸杞配制酒、鹿血人参配制酒、人参枸杞山药复合配制酒、人参鹿鞭鹿血配制酒、蛹虫草黄精配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩果蔬汁符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 果蔬原汁（或浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。

- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 威士忌应符合 GB/T 11856.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 白兰地应符合 GB/T 11856.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 伏特加应符合 GB/T 11858.3 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.37 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.38 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。
- 2.1.39 山楂、桂圆（龙眼肉）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、桂皮、甘草、木瓜、茯苓、芡实、薄荷应符合《中华人民共和国药典》版一部的规定。
- 2.1.40 蚕蛹粉、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。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.43 蝮蛇、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.44 黑枸杞、铁棍山药应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.45 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。
- 2.1.46 桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2761、GB 2762 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	呈液体，允许有适量悬浮物和沉淀物（非外来异物）	在室温下，打开包装，立即取一定量混合均匀的被测样品，鉴别香气、品尝滋味。并取约50mL混合均匀的被测样品，置于透明容器中，在自然光或相当于自然光的感官评定室内，观察其外观、色泽，检查其有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽，允许有适当褪色	
香气	具有本品应有的香气，香气协调、饱满	
滋味	滋味纯正，无异味	
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
	粮谷类 <sup>e</sup>	其他 <sup>f</sup>	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	2.0-50.0		GB 5009.225
二氧化碳气容量 <sup>b</sup> (20℃), 倍	≥ 1.0		GB/T 10792中减压器法
总酸（以柠檬酸计）, g/L	≤ 10.0		GB/T 12456中酸碱滴定法
甲醇 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.6	2.0	GB 5009.266
氰化物 <sup>e</sup> （以HCN计）, mg/L	≤ 8.0		GB 5009.36
*铅（以 pb 计）, mg/kg	≤ 0.18		GB 5009.12
诱惑红 <sup>d</sup> （以诱惑红计）, g/kg	≤ 0.05		GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> （以苋菜红计）, g/kg	≤ 0.05		
日落黄 <sup>d</sup> （以日落黄计）, g/kg	≤ 0.1		
亮蓝 <sup>d</sup> （以亮蓝计）, g/kg	≤ 0.025		
胭脂红 <sup>d</sup> （以胭脂红计）, g/kg	≤ 0.05		

柠檬黄 <sup>d</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>d</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.4	
环己基氨基磺酸钠 <sup>d</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>d</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.35	GB 5009.140
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 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;</p> <p>d 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>e 基酒原料为粮谷类;</p> <p>f 基酒原料为其他类。</p>			

## 2.4 微生物限量

酒精度≤24%vol 的产品, 其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中的平板计数法
沙门氏菌, CFU/mL	5	0	0	-	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	0	0	-	GB 4789.25
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定的要求，其检验方法按照 JJF 1070 执行。

## 2.6 食品加工过程的卫生要求

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；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

出厂检验项目包括感官要求，净含量及允许短缺量、理化指标中的酒精度、二氧化碳含量（仅适用于添加了二氧化碳的产品）、总酸，微生物指标中的菌落总数（仅适用于酒精度 $\leq 24\%vol$ 的产品）、大肠菌群（仅适用于酒精度 $\leq 24\%vol$ 的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

配制酒是以白酒、伏特加、威士忌、金酒、朗姆酒、龙舌兰、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）、浓缩果蔬汁、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蜂蜜、冰糖、绵白糖、山楂、桂圆（龙眼肉）、咖啡、可可粉、人参（人工种植五年及五年以下）、丁香、肉桂、山药、牛蒡根、黄精、大枣、羊鞭、牛鞭、桂皮、蝮蛇、乌梢蛇、甘草、木瓜、茯苓、蚕蛹粉、枸杞子、芡实、薄荷、黑枸杞、铁棍山药、养殖梅花鹿副产品（鹿鞭、鹿血中的一种）中的一种或几种，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、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，经预处理（浸泡或浸提、过滤）、调配（搅拌、定容）、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成。

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。

布鲁大师（河南）酒业有限公司

QB