



413074S-2025



河南河马吨吨啤酒工业有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2025

# 配制酒

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

河南河马吨吨啤酒工业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南河马吨吨啤酒工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马梦、张震。

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。

本标准适用于以发酵酒[米酒、黄酒、啤酒、果酒（山楂酒、水蜜桃酒、青桔酒、西瓜酒、草莓酒、蓝莓酒、雪梨酒、猕猴桃酒、苹果酒、枸杞酒、石榴酒、荔枝酒、枣酒、樱桃酒、青梅酒、枇杷酒、柚子酒、百香果酒、梅子酒、木瓜酒中的一种或几种）]中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒、水果蒸馏酒、（苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种）的果蔬汁/浆、或其[浓缩果蔬汁/浆、果蔬汁饮料浓浆、果蔬味饮料、风味果蔬汁/浆]、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、咖啡粉、低聚果糖、风味糖浆、茶粉、茶浓缩液、茶提取物中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 米酒、果酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒、水果蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.7 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.8果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.9果蔬味饮料、果蔬汁饮料浓浆、风味果蔬汁/浆、风味糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10山药、山楂、枸杞子、槐米、槐花、百合、桑葚、芫荽、芡实应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12莲子、黑芝麻、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13黄精、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、酸枣仁、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.14党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合国家卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。
- 2.1.15蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16桂花、茉莉花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.18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。
- 2.1.19蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.20丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.22白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.25茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.35 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.36 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.37 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 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	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中在自然光下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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> /(%vol)	2.0-25	GB 5009.225
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计）/(g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计）/(g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
展青霉素 <sup>c</sup> /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；</p> <p>b 适用于使用该食品添加剂的产品；</p>		

c 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检验；

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂、着色剂），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。

## 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	
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

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

## 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以发酵酒[米酒、黄酒、啤酒、果酒(山楂酒、水蜜桃酒、青桔酒、西瓜酒、草莓酒、蓝莓酒、雪梨酒、猕猴桃酒、苹果酒、枸杞酒、石榴酒、荔枝酒、枣酒、樱桃酒、青梅酒、枇杷酒、柚子酒、百香果酒、梅子酒、木瓜酒中的一种或几种)]中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、威士忌、白兰地、伏特加、俄得克、白酒、水果蒸馏酒、(苹果、水蜜桃、黄桃、桃、金桔、桔子、青桔、玫瑰瓜、西瓜、橙、芒果、草莓、梨、蓝莓、山楂、柠檬、哈密瓜、枸杞、葡萄、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、红枣、菠萝、樱桃、青梅、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、西柚、红西柚、酸梅、白兰瓜、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗、紫甘薯、胡萝卜中的一种或几种)的果蔬汁/浆、或其[浓缩果蔬汁/浆、果蔬汁饮料浓浆、果蔬味饮料、风味果蔬汁/浆]、黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、蝮蛇、乌鞘蛇、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、蜂蜜、桂花、茉莉花、玉米须、松花粉、人参(人工种植5年及5年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、蛹虫草、丹凤牡丹花、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、咖啡粉、低聚果糖、风味糖浆、茶粉、茶浓缩液、茶提取物中的一种或几种,加入或不加入柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C(抗氧化剂)、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝中的一种或几种)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、食用香精中的一种或几种,经浸泡或不浸泡、调配、过滤、杀菌或不杀菌、冷却、加入或不加入二氧化碳、灌装、封口而制成的配制酒。

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》的规定,参照GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。