



412766S-2025

御良源实业集团有限公司企业标准

Q/YLY 0005S-2025

# 配制酒

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

御良源实业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准由御良源实业集团有限公司提出。

本标准由御良源实业集团有限公司、长垣市食品发酵研究院起草。

本标准主要起草人：陈新安、张光普、张金修、杨子良、王亚琪、杨栋。

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。

本标准适用于以大米、黍米、小米、小麦、水为主要原料，经过蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、加入药食同源物质[黄精、酸枣仁、麦冬、肉苁蓉（荒漠）、阿胶、甘草中的一种或几种]浸泡、贮存、勾调、灌装而成配制酒。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、黍米、小米、小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄精、酸枣仁、阿胶、甘草应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 麦冬应符合国家卫生健康委员会（2024 年第 4 号）的规定。

2.1.5 肉苁蓉（荒漠）应符合国家卫生健康委员会 2023 年 第 9 号公告的规定。

### 2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观、色泽	淡黄色至深褐色、清亮透明、有光泽、允许瓶（坛）底有微量聚集物	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其外观、色泽，嗅其香气，然后用温开水漱口，品其滋味、风格
香气	具有浓郁的醇香、酒香、药香复合香	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
风格	具有本品的独特风格	

\*对贮存 6 个月以上的酒允许少量的沉淀。

### 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	8±1、9±1、10±1、11±1、12±1、13±1、14±1、15±1、16±1	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。

### 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 <sup>a</sup>			检验方法
	n	c	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

注：a 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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、真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以大米、黍米、小米、小麦、水为主要原料，经过蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、加入药食同源物质[黄精、酸枣仁、麦冬、肉苁蓉（荒漠）、阿胶、甘草中的一种或几种]浸泡、贮存、勾调、灌装而成配制酒。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 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。

御良源实业集团有限公司

H N

Q B