



410518S-2026



原阳县丞相酒业有限公司企业标准

Q/YCXJ 0001S-2026

# 配制酒

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

原阳县丞相酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由原阳县丞相酒业有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：张翠平。

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。

本标准适用于以蒸馏白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、蝮蛇、山药、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、石榴、蒲公英、玉竹、重瓣红玫瑰、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、沙棘、栀子、百合、荷叶、薄荷、乌梅、木瓜、山楂、薏苡仁、桔梗、橘皮、决明子、金银花、红枣、桃、苹果、柠檬、核桃仁、桃仁、小茴香、甘草、覆盆子、桑葚、茉莉花、蜂蜜、茶叶（红茶、绿茶）、荞麦、槐花、芡实、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经预处理、浸泡、调配、澄清、过滤、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。

根据原料不同可分为：玛咖酒（配制酒）、枸杞酒（配制酒）、人参酒（配制酒）、桂花香酒（配制酒）、玫瑰香酒（配制酒）、蛹虫草酒（配制酒）、蜂蜜酒（配制酒）、覆盆子酒（配制酒）、荞麦酒（配制酒）、山药酒（配制酒）、菊花酒（配制酒）、桑葚酒（配制酒）、石榴酒（配制酒）、红枣酒（配制酒）、桃味配制酒、苹果酒（配制酒）、柠檬酒（配制酒）、鸡头参（黄精）酒（配制酒）、蒲公英酒（配制酒）、玉竹酒（配制酒）、薏苡仁酒（配制酒）、桔梗酒（配制酒）、甘草酒（配制酒）、橘皮酒（配制酒）、决明子酒（配制酒）、槐花酒（配制酒）、芡实酒（配制酒）、沙棘酒（配制酒）、栀子酒（配制酒）、百合酒（配制酒）、荷叶酒（配制酒）、薄荷酒（配制酒）、乌梅酒（配制酒）、木瓜酒（配制酒）、茯苓黄精酒（配制酒）、黄精牡蛎酒（配制酒）、桑葚覆盆子酒（配制酒）、黑芝麻桑葚酒（配制酒）、核桃红枣酒（配制酒）、人参蛹虫草酒（配制酒）、复合植物配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蒸馏白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。

2.1.5 苦杏仁、核桃仁、覆盆子、桑葚、桃仁、小茴香、甘草、桂圆、茯苓、黄精、牡蛎、蒲公英、玉竹、山楂、薏苡仁、桔梗、橘皮、决明子、金银花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、槐花、芡实、

沙棘、栀子、百合、荷叶、薄荷、乌梅、木瓜、山药、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号（关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告）的规定。

2.1.9 鲜蚕蛹、蝮蛇应清洁卫生，无疫病，符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量符合 GB 31650 的规定。

2.1.10 石榴、桂花、茉莉花、桃、苹果、柠檬应卫生清洁、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。

2.1.12 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.15 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.16 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

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

2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 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	液体，均匀一致	取样品50mL置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、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> (20℃), %vol	28~65	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
注: 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 2: a 指标均按 100%酒精度折算。		

#### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

#### 2.6 其他要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 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。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白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，加入枸杞、玛咖粉、苦杏仁、茯苓、黄精、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆、黑芝麻、蛹虫草、牡蛎、鲜蚕蛹、蝮蛇、山药、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、石榴、蒲公英、玉竹、重瓣红玫瑰、桂花、葛根、肉桂、益智仁、丁香、沙棘、栀子、百合、荷叶、薄荷、乌梅、木瓜、山楂、薏苡仁、桔梗、橘皮、决明子、金银花、红枣、桃、苹果、柠檬、核桃仁、桃仁、小茴香、甘草、覆盆子、桑葚、茉莉花、蜂蜜、茶叶（红茶、绿茶）、荞麦、槐花、芡实、白砂糖、冰糖中的一种或几种，经预处理、浸泡、调配、澄清、过滤、灌装、包装工艺加工而成的配制酒。

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》的有关规定，参照 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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县丞相酒业有限公司