



4 10532 S-2026



河南豫坡酒业有限责任公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2026

配制酒

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南豫坡酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南豫坡酒业有限责任公司共同起草。

本标准起草人：张建设。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒或食用酒精为酒基，加入党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏叶、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红花苗、金花茶花朵、甜叶菊、两色金鸡菊、油莎豆、桃胶、文冠果种仁、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、柠檬香桃叶、金花茶培养物、枇杷花、明日叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、丹凤牡丹花、茶树花、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、玛咖粉、金花茶、白子菜、地龙蛋白、菊粉、短梗五加、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、枇杷叶、五指毛桃、干制三七茎叶、干制三七花、连翘叶、桂花、红树莓果、无花果、西番莲、黄秋葵、韭菜、普洱茶、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶、茉莉花茶、莖叶碎米荠、铁皮石斛叶、铁皮石斛花、白木香叶、苦水玫瑰、燕麦苗、荞麦苗（苦荞麦苗）、雪莲培养物、忧遁草（鳄嘴花）、亚麻籽、白毛银露梅、天贝、小麦苗、大麦苗、梨果仙人掌、柑橘纤维、针叶樱桃果、酸角、魔芋、纳豆、鲜果或干果（海棠果、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、乌梅、桃中的一种或几种）、蛹虫草、姬松茸、香菇、黑松露、平菇、蜂花粉、松花粉、干海参、干鲍鱼、牛鞭、驴鞭、羊鞭、蚕蛹、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、养殖梅花鹿及其副产品（鹿肉、鹿鞭、鹿心、鹿肾、鹿尾、鹿筋中的一种或几种）、牡蛎、阿胶中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖（白冰糖或黄冰糖）、食用葡萄糖、焦糖色中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、浸泡、贮存、过滤或不过滤、调配、灌装、包装加工而成的配制酒。

根据原辅料的不同分为不同品种。

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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.3 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏叶、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、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》2020 版一部的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 红花苗、金花茶花朵、甜叶菊应清洁、卫生，无污染、无病虫害。
- 2.1.7 莖叶碎米荠应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 蜂花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.9 两色金鸡菊、桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.10 油莎豆、桃胶应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 文冠果种仁应符合国家卫生健康委关于文冠果种仁等 8 种“三新食品”的公告（2023 年第 5 号）的规定。
- 2.1.13 瓜蒌子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年第 1 号）的规定。
- 2.1.15 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.16 柠檬香桃叶应符合国家卫生健康委员会关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告（2025 年第 1 号）的规定。
- 2.1.17 金花茶培养物应符合国家卫生健康委关于金花茶培养物等 11 种“三新食品”的公告的规定。
- 2.1.18 枇杷花、明日叶应符合国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）的规定。

- 2.1.19 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号或 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 圆苞车前子壳应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.21 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.22 裸藻应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.23 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.24 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.25 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.26 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.27 金花茶应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.28 白子菜应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.29 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.31 短梗五加应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.32 刺梨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。
- 2.1.33 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.34 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.35 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.36 玉米须应符合卫监督函（2012）306 号的规定。
- 2.1.37 沙棘叶应符合卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.38 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.39 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.40 平卧菊三七应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(卫生部公告 2012 年第 8 号)的规定。
- 2.1.41 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.42 枇杷叶应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.43 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.44 干制三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 2.1.45 干制三七花应符合 DBS53/ 023 的规定。
- 2.1.46 连翘叶应符合 DBS14/ 001 的规定。
- 2.1.47 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

- 2.1.48 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 2.1.50 冬青科苦丁茶应符合卫计生函（2013）86 号的规定。
- 2.1.51 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函（2011）428 号的规定。
- 2.1.52 白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.53 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.54 铁皮石斛叶、铁皮石斛花应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.55 苦水玫瑰应符合国卫办食品函[2016]39 号的规定。
- 2.1.56 白木香叶应符合 DBS44/ 011 的规定。
- 2.1.57 雪莲培养物应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.58 亚麻籽应符合国卫办食品函（2017）1259 号的规定。
- 2.1.59 白毛银露梅应符合国卫办食品函（2014）1075 号的规定。
- 2.1.60 天贝应符合卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.61 小麦苗应符合卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.62 大麦苗应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.63 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.64 柑橘纤维应符合卫办监督（2012）262 号的规定。
- 2.1.65 针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.66 酸角应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.67 魔芋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。
- 2.1.68 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.69 鲜果应新鲜、清洁、卫生，无污染、无病虫害并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.70 干果应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.71 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.72 姬松茸、香菇、黑松露、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.75 干鲍鱼、牛鞭、驴鞭、羊鞭应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。
- 2.1.76 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。

- 2.1.77 养殖梅花鹿及其副产品应符合卫监督函（2012）8 号的规定。
- 2.1.78 红树莓果、黄秋葵、燕麦苗、荞麦苗（苦荞麦苗）、忧遁草（鳄嘴花）应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变。
- 2.1.79 无花果应符合 GH/T 1364 的规定。
- 2.1.80 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.81 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.82 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.84 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.85 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.86 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.87 低聚甘露糖应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.88 燕麦 β -葡聚糖应符合卫生计生委 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.89 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.90 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.91 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.92 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
外观和色泽	具有本品应有的外观和色泽 ^a ，酒体清亮，澄清。	取 100mL 左右的被测样品置于洁净透明烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其外观和色泽，嗅其香气，然后用温开水漱口，品尝其口味口感，根据外观、色泽、香气与口味特点，综合分析评价其风格及典型的强弱程度
香气	具有本品特有的香气，诸香谐调	
口味口感	具有本品特有的口味口感，酒体完整	
风格	具有本品典型风格	

注：a 允许有完整或片块等形状人参、枸杞子、葛根、西洋参、灵芝、牛鞭等原料存在，为产品正常状态，允许有少量沉淀、褪色。

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
总糖, g/L	≤ 300	GB 5009.8 或 GB/T 15038

酒精度 ^a (20℃), %vol		30±1、32±1、35±1、38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、60±1、62±1、65±1	GB 5009.225
干浸出物, g/L	≥	0.30 (植物类)	GB/T 15038
		0.50 (动植物类)	
		4.0 (动物类)	
总酸 (以乙酸计), g/L	≤	6.0	GB/T 15038 和 GB 12456
总酯 ^b (以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 27588 附录 A 或 GB/T 10345
甲醇 ^c , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^e (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铅 (以 Pb 计)*, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^e (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.21	SN/T 3854
注: *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%vol;			
b 仅适用于以蒸馏酒为酒基的露酒			
c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;			
d 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品;			
e 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

2.4 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 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、总糖、酒精度、总酸、总酯、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白酒或食用酒精为酒基，加入党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、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、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏叶、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红花苗、金花茶花朵、甜叶菊、两色金鸡菊、油莎豆、桃胶、文冠果种仁、瓜蒌子、关山樱花、食叶草、柠檬香桃叶、金花茶培养物、枇杷花、明日叶、奇亚籽、圆苞车前子壳、杜仲雄花、裸藻、丹凤牡丹花、茶树花、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、玛咖粉、金花茶、白子菜、地龙蛋白、菊粉、短梗五加、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、杜仲雄花、枇杷叶、五指毛桃、干制三七茎叶、干制三七花、连翘叶、桂花、红树莓果、无花果、西番莲、黄秋葵、韭菜、普洱茶、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、白茶、乌龙茶、黑茶、绿茶、红茶、茉莉花茶、莖叶碎米荠、铁皮石斛叶、铁皮石斛花、白木香叶、苦水玫瑰、燕麦苗、荞麦苗（苦荞麦苗）、雪莲培养物、忧遁草（鳄嘴花）、亚麻籽、白毛银露梅、天贝、小麦苗、大麦苗、梨果仙人掌、柑橘纤维、针叶樱桃果、酸角、魔芋、纳豆、鲜果或干果（海棠果、桑葚、蓝莓、苹果、石榴、百香果、菠萝、草莓、橙子、醋栗、柑橘、火龙果、梨、李子、荔枝、柠檬、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、枇杷、沙棘、山楂、柿子、树莓、桃、无花果、杏、樱桃、柚子、枣、青梅、杨梅、乌梅、桃中的一种或几种）、蛹虫草、姬松茸、香菇、黑松露、平菇、蜂花粉、松花粉、干海参、干鲍鱼、牛鞭、驴鞭、羊鞭、蚕蛹、蝮蛇、乌梢蛇、鸡内金、养殖梅花鹿及其副产品（鹿肉、鹿鞭、鹿心、鹿肾、鹿尾、鹿筋中的一种或几种）、牡蛎、阿胶中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、燕麦 β -葡聚糖、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、海藻糖、蜂蜜、白砂糖、冰糖（白冰糖或黄冰糖）、食用葡萄糖、焦糖色中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、浸泡、贮存、过滤或不过滤、调配、灌装、包装加工而成的配制酒。

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。

河南豫坡酒业有限责任公司