



411603S-2026



民权县天裕葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MTPJ 0004S-2026

配制酒

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

民权县天裕葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县天裕葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王青梅。

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。

本标准适用于以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒、食用酒精、葡萄蒸馏酒中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、葡萄原酒（白葡萄原酒、红葡萄原酒中的一种或两种）、果汁、浓缩果汁、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶红茶粉）、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、洋葱、油莎豆、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、黄茶、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、洋葱浓缩液、油莎豆浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖中的一种或几种，添加或不添加赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、糖精钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。

产品根据所用原料的不同分为：水果风味配制酒、植物风味配制酒、风味配制酒、果酒（配制型）。

2 术语和定义

果酒（配制型）是以蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入水果进行浸泡和/或直接加入果汁，可添加食品添加剂，经调配、加工而成的配制酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 伏特加应符合 GB/T 11858 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.4 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.5 食用酒精应符合 GB/T 10343 和 GB 31640 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 3.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 白兰地应符合 GB/T 11856 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.22 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.25 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 3.1.26 威士忌应符合 GB/T 11857 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.30 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 3.1.31 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 3.1.32 植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、洋葱、油莎豆、关山樱花、丹凤牡丹花】为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参（人工种植五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定、重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定，关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定，丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 3.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 3.1.36 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.37 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.38 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.39 速溶咖啡应符合 DBS 53/ 021 的规定。
- 3.1.40 蛹虫草提取物是以蛹虫草为原料的水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。蛹虫草应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 3.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.42 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.45 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.46 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 3.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.48 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 3.1.49 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 3.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.51 蛹虫草提取物、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、洋葱浓缩液、油莎豆浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.52 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。
- 3.1.53 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.54 红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、黄茶应符合 GB 31608 的规定。
- 3.1.55 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 3.1.56 葡萄蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.57 葡萄原酒（白葡萄原酒、红葡萄原酒）应符合 GB 2758 的规定。

3.2 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	液体或有少许原料物质沉淀	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。	
---	--

3.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a (20℃), %vol	4±1, 5±1, 6±1, 8±1, 10±1, 12±1, 16±1, 18±1, 21±1, 28±1, 32±1, 38±1, 42±1, 46±1, 52±1	GB 5009.225
甲醇 ^c , g/L	2.0 (以白兰地、葡萄蒸馏酒为酒基 的配制酒) 0.6 (其他)	GB 5009.266
氰化物 ^e (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^d (以环己基氨基磺酸 计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^d , g/kg	≤ 0.35	GB 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^d , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	
糖精钠 ^d (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^d (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^d (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^d (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^d (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^d (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35 或 SN/T 1743

胭脂红 ^d (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；

b 仅限添加苹果及其制品、山楂及其制品的产品。

c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

d 仅限使用相应食品添加剂的产品。同一功能数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量之和不超过 1。

3.4 微生物限量

酒精度≤24%vol 的产品, 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.25 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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

配制酒是以伏特加、白兰地、朗姆酒、威士忌、白酒、食用酒精、葡萄蒸馏酒中的一种或几种为酒基，添加饮用水（经过滤、反渗透）、葡萄原酒（白葡萄原酒、红葡萄原酒中的一种或两种）、果汁、浓缩果汁、发酵乳、乳粉、炼乳、奶油、酸奶粉、速溶茶粉（速溶绿茶粉、速溶红茶粉）、速溶咖啡、植物提取物【枸杞、人参（人工种植、五年及以下）、覆盆子、葛根、山楂、决明子、玉竹、木瓜、大枣、黄精、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、苦荞、桂圆、丁香、桔梗、茯苓、白芷、桑椹、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、洋葱、油莎豆、红茶、绿茶、乌龙茶（青茶）、花茶、白茶、黑茶、黄茶、关山樱花、丹凤牡丹花中的一种或几种】、蛹虫草提取物、红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶（青茶）浓缩液、花茶浓缩液、白茶浓缩液、黑茶浓缩液、茉莉花浓缩液、洋葱浓缩液、油莎豆浓缩液、玛咖粉、茶叶茶氨酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、结晶果糖中的一种或几种，添加或不添加赤藓糖醇、透明质酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、糖精钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、磷酸、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、食用色素（胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经调配、充入或不充入二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装、包装而制成的配制酒。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县天裕葡萄酒业有限公司