

Q/YGY

云南高原葡萄酒有限公司企业标准

Q/YGY 0004 S—2025

代替 Q/YGY 0004 S-2022

配制酒



2025 - 05 - 22 发布

2025 - 05 - 29 实施

云南高原葡萄酒有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒，以葡萄酒、葡萄烈酒、白兰地、食用酒精等为酒基，加入水或葡萄果汁、玛咖、枸杞、丁香、黄精、核桃、茯苓、肉桂、桂圆、菠萝、青梅、冰糖、白砂糖等原料，经调配、过滤、灌装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YGY 0004 S-2022《配制酒》。

本标准与Q/YGY 0004 S-2022相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了技术要求中的原辅料要求。

本标准由云南高原葡萄酒有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡建林、彭华锋、韩超。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以葡萄酒、葡萄烈酒、白兰地、食用酒精等为酒基，加入水或葡萄果汁、玛咖、枸杞、丁香、黄精、核桃、茯苓、肉桂、桂圆、菠萝、青梅、冰糖、白砂糖等原料，经调配、过滤、灌装等工艺加工制成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄酒：应符合 GB/T 15037 的规定。
- 3.1.2 葡萄烈酒：应符合 DBS 53/011 的规定。
- 3.1.3 白兰地：应符合 GB/T 11856.2 的规定。
- 3.1.4 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.5 葡萄果汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.6 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色 泽	具有相应产品固有的色泽，久置后允许有少量沉淀。	取适量样品于透明洁净的玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅和口尝。
香 气	具有相应品种特有的醇香，诸香协调。	
口 感	酒体醇和协调、爽口、酒体完整、无异味。	
风 格	具有相应品种特有的风格。	

3.3 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 ^a , %vol	≥ 10.0	GB/T 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 ^b , (以葡萄糖计), g/L	≤ 200	GB/T 15038
甲醇 ^c , g/L	≤ 2.0	GB/T 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB/T 5009.36
注: ^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0%vol。 ^b 总糖实测值与标签标示值允许误差为±20.0 g/L。 ^c 甲醇、氰化物均按 100%vol 酒精度折算。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 微生物指标

当酒精度≤24%vol时, 应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一组批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于200瓶，净含量<500ml，抽取8瓶，净含量≥500ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml，样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格并签发合格证明后，方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品的原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不符合本标准要求，~~则判定该批产品为不合格~~。其他指标有任意一项不符合本标准，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品混装混运。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味，有防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。产品贮存应离墙、离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或易腐蚀的物品混贮。

备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。


云南高原葡萄酒有限公司

备案单位（盖章）

2025 年 05 月 21 日

武克钢

备案单位主要负责人（签字）

2025 年 05 月 21 日