

# Q/XY Y

## 宣威市云益实业有限公司企业标准

Q/XY Y 0001 S—2025



### 配制酒

2025 - 07 - 15 发布

2025 - 07 - 18 实施

宣威市云益实业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的配制酒以小曲固态法白酒或者食用酒精其中一种或两种为基酒，添加（或不添加）松子、杨梅、重瓣红玫瑰、松露、枸杞、红枣、人参（人工种植5年及5年以下）等其中一种或几种原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、浸提（或不浸提）、添加（或不添加）蜂蜜、冰糖、食品添加剂等其中一种或几种辅料，调配（或不调配）、过滤、杀菌（或不杀菌）、灌装（加入或不加入浸泡的植物）、包装等工艺制成的配制酒。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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

本标准由宣威市云益实业有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：钱春垚。

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小曲固态法白酒或者食用酒精其中一种或两种为基酒，添加（或不添加）松子、杨梅、重瓣红玫瑰、松露、枸杞、红枣、人参（人工种植5年及5年以下）等其中一种或几种原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、浸提（或不浸提）、添加（或不添加）蜂蜜、冰糖、食品添加剂等其中一种或几种辅料，调配（或不调配）、过滤、杀菌（或不杀菌）、灌装（加入或不加入浸泡的植物）、包装等工艺制成的配制酒。

## 2 规范性引用文件

下列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 产品分类

根据使用的原辅料不同分为：单一原料配制酒和混合原料配制酒。

3.1 单一原料配制酒：松子酒、杨梅酒、重瓣红玫瑰酒、松露酒、枸杞酒、红枣酒、人参酒等。

3.2 混合原料配制酒：由两种或两种以上配制酒勾调而成的配制酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原料与辅料

4.1.1 小曲固态法白酒：应符合 GB/T 26761 的规定。

4.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

4.1.3 松子、杨梅、重瓣红玫瑰、松露、人参：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.7 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品倒入洁净、干燥的品尝杯中，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品特有的香味、香气。	
滋 味	酒体醇和、净爽、无异味。	
风 格	具有本品特有的风格。	
外 观	无肉眼可见外来杂质，可见（或不可见）添加的植物原料；久置后允许有少量沉淀。	

#### 4.3 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 <sup>a</sup> (20℃) / % vol	≤ 68.0	GB 5009.225
甲醇 <sup>b</sup> / g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计) / mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
a: 酒精度实测值与标签标示值允许误差为: ±1% vol; b: 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

#### 4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

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

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 净含量

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

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951及GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于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。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经本公司质量检验部门检验合格并出具合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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；

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任何一项指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余项目指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标识

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。含人参的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施；保持清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤，防止重压。

### 6.4 贮存



原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 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》。

宣威市云益实业有限公司



备案单位（盖章）

钱春垚

备案单位主要负责人（签字）

2025年07月11日

2025年07月11日