

Q/XYH

西双版纳银海酒业有限公司企业标准

Q/XYH 0001 S-2026

代替 Q/XYH 0001 S-2024

配制酒



2026-01-05 发布

2026-01-10 实施

西双版纳银海酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为酒基，以可食用植物主要原料，添加冰糖（或不添加）、食品添加剂等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、灌装工艺加工而成。根据相关法律法规规定制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》的规定制定，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。

本标准代替Q/XYH 0001 S-2024《配制酒》。

本标准由西双版纳银海酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：熊春燕、鲁有仙、邹君



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、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为基酒，以可食用植物为主要原料，添加（或不添加）冰糖、食品添加剂等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、灌装工艺加工而成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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

根据加工工艺和使用的原料不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 酒基：应符合 DBS53/007 的规定；
- 4.1.2 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定；
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	无色透明、浅黄色、黄色、浅黄褐色至黄褐色、褐色	GB/T 5009.48
澄清度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量沉淀物或悬浮物。	
香 气	具有本品应有的香气及酒香，诸香协调。	
口 感	酒体醇和协调、爽口、酒体完整，无异味。	
风 格	具有本品的独特风格。	



Q/XYH 0001 S-2026

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
a酒精度(20℃), %vol	4.0~60.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), g/L ≤	6.0	
b总糖(以葡萄糖计), g/L ≤	200	
总酯(以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.35	GB/T 27588
c甲醇, g/L ≤	0.6	GB/T 5009.48
氰化物(以HCN计), mg/L ≤	8.0	
注: a酒精度实测值与标签标示值允许差为: 瓶装酒±1%vol、散装酒±2%vol; b总糖实测值允许差为: ±20g/L; c甲醇、氰化物均按100%vol酒精度折算;		

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L ≤	0.16	GB5009.12

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

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规定的方法测定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 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。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为: 净含量≤500ml, 抽取8瓶, 净含量≥500ml, 抽取6瓶, 总量不得少于3000ml, 分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

5.2 出厂检验

产品出厂前，经检验合格后方可出厂。检验项目按相关规定和要求执行。

5.3 型式检验

正常情况下，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。有下列情况之一者，亦进行检验：

- 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。



5.4 判定规则

检验结果中有任一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品离地离墙20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



备案企业（盖章）



备案企业主要负责人（签字）

2026年1月5日

2026年1月5日