

Q/DJJ

四川振兴东吉酒业有限公司企业标准

Q/DJJ0001S-2026



2026-08-16发布

2026-08-21实施

四川振兴东吉酒业有限公司发布

目次

前 言..... II

1 范 围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 2

4 检验规则..... 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5



前 言

按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《配制酒》标准。

本标准由四川振兴东吉酒业有限公司提出。

本标准起草单位：四川振兴东吉酒业有限公司。

本标准主要起草人：彭奎、王超凯、文列、胡兴望、黄裕隆、李觅。



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、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精中的一种或多种为酒基，辅以水、白砂糖、结晶果糖、淀粉糖、水果果酱、水果果浆、水果果汁、茶叶、可食用或药食两用植物、可食用或药食两用动物、新食品原料（新资源食品）等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、浸泡或不浸泡、调配或不调配、过滤澄清或不过滤澄清、加入或不加入辅料实物、填充或不填充二氧化碳、杀菌或不杀菌、灌装等工艺制成的配制酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T10792 碳酸饮料（汽水）
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 17325 食品安全国家标准 品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
GB/T 22474 果蔬、花卉酱质量通则
GB/T 27588 露酒
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》
《中华人民共和国药典》（一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蒸馏酒应符合GB 2757 的规定。
- 3.1.2 发酵酒应符合GB 2758 的规定。
- 3.1.3 食用酒精应符合GB 31640 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.5 结晶果糖应符合GB/T 20882.3、GB 15203的规定。
- 3.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203的规定。
- 3.1.7 水果果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 3.1.8 水果果浆、水果果汁应符合GB 17325或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.9 茶叶应符合 GB 31608的规定。

3.1.10 药食两用植物、药食两用动物应符合《中华人民共和国药典》（一部）或相应的食品标准或有关规定或公告。

3.1.11 新食品原料（新资源食品）应符合相应的公告或食品标准或有关规定。

3.1.12 可食用植物、可食用动物、其他可食用辅料应符合相应的食品标准或有关规定或公告。

3.1.13 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。

3.1.14 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定或公告。

3.1.15 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.16 所有原辅材料应符合国家标准和相关规定



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	具有本品固有的色泽	GB/T 15038
香气	具有本产品固有的香气	
滋味	酒体醇和、诸味谐调，无异味	
风格	具有本产品固有的风格	

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 （20℃）/（%vol）	0.5～68	GB 5009.225
总酸（g/L）	≤ 50.0	GB 12456
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 300	GB/T 15038
二氧化碳 ^b （20℃）/Mpa	≥ 0.01	GB/T 10792
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
展青霉 ^c （ug/kg）	≤ 50	GB 5009.185
甲醇 ^d （g/L）	≤	GB 5009.266
以粮谷类蒸馏酒为酒基的产品	0.6	
以其他蒸馏酒为酒基的产品	2.0	
氰化物 ^d （以HCN计）/（mg/L）	≤ 8.0	GB 5009.36

^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;
^b 仅限填充二氧化碳工艺的产品;
^c 仅限于以山楂、苹果为原料制成的产品;
^d 甲醇、氰化物指标仅适用于以蒸馏酒为主要酒基的产品, 且指标需按100%酒精度折算。

3.4 微生物限量
应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙 门 氏 菌 ^b	5	0	0/25mL	GB 4789. 25
金黄色葡萄球菌 ^b	5	0	0/25mL	
^a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。				

3.5 污染物限量
应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量
应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量
应符合GB 2763的规定。

3.8 兽药残留限量
应符合GB 31650、GB 31650.1等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂
食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 12696和GB 14881的规定。

4 检验规则



4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本厂质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、二氧化碳、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法及抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的规定；同时添加新食品原料（新资源食品）的产品，应按其公告规定标示：“不适宜人群和（或）食用限量”；包装储运图形符号标志应符合GB/T191 的规定。以蒸馏酒为酒基的配制酒还应符合GB 2757 的相关规定，以发酵酒为酒基的配制酒还应符合GB 2758的相关规定。



5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输、贮存

5.3.1 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

5.3.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

5.3.3 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

5.4 保质期

在符合本标准规定运输、贮存条件下，自生产之日起，酒精度小于10%vol 的产品按标签、标识或说明书标注的保质期执行。

