Q/SDJ

舍得酒业股份有限公司企业标准

Q/SDJ 0032S-2026

配制酒（十）

2026-03-06 发布　　2026-03-10 实施

舍得酒业股份有限公司　　发布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 2
5　检验方法 3
6　检验规则 4
7　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5
参考文献 6

前　言

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》要求，参照GB/T 27588《露酒》标准，并结合产品特性，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》规定起草。

本文件由舍得酒业股份有限公司提出。

本文件起草单位：舍得酒业股份有限公司。

本文件主要起草人：饶家权、虞晓冬、邹永芳、任正茂、王东、李骥、何彬、严鑫、何萍、余生玲、蒲丹、焦龙、冯平、牟兵。

配制酒（II）

1 范围

本文件界定了配制酒的术语和定义，规定了技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于配制酒（II）的生产、检验和销售。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.185 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/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 17204 饮料酒术语和分类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国药典

3 术语和定义

GB/T 17204界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

配制酒

以固态法白酒和/或发酵酒为酒基，加入可食用的原辅料和/或食品添加剂，进行调配和/或再加工制成的饮料酒。

4 技术要求

4.1 配料要求

4.1.1 固态法白酒应符合 GB 2757 及其质量标准的规定。

4.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 及其质量标准的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合GB 2760及其质量标准的规定。

4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其它配料应符合相应质量标准或中国药典的规定，并符合国家卫生行政部门相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观和色泽	酒体清亮，无悬浮物，无沉淀[a]，具有本品应有的色泽
香气	具有本品特有的香气，诸香谐调
口味口感	具有本品特有的口味口感，酒体完整
风格	具有本品典型风格
[a]自生产日期三个月后，允许有少量沉淀，或色泽变化。	

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目		要求
酒精度[a]（20℃）/（%vol）		0.5～55.0
总酸[b]（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.50
总糖/（g/L）	≤	200.0
[a]酒精度允许误差为±1.0%vol（20℃）； [b]按 50%vol 酒精度折算。		

4.4 食品安全要求

应符合表3的规定。

表 3 食品安全要求

项目		要求
甲醇[a]/（g/L）	≤	0.5
氰化物[a]（以 HCN 计）/（mg/L）	≤	6.0
铅/（mg/kg）	≤	0.19
展青霉素[b]/（μg/kg）	≤	50.0
[a]按 100%vol 酒精度折算； [b]仅适用于含苹果、山楂原料的产品。		

4.5 微生物限量要求

当酒精度≤20%vol，微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量[a]		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
[a]样品分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

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。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法测定，以乙酸计，并按50%vol酒精度折算。

5.2.3 总糖

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

5.3.1 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.3 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

5.3.4 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

5.4 微生物指标

5.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.5 净含量

按 JJF1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 配料检验

配料需向供方索证索票或经本公司检验部门检验合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经本公司检验部门逐批检验合格方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、酒精度、总酸、总糖、甲醇。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；
b) 原辅料来源有较大变化时；
c) 正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中 4.2、4.3、4.4、4.5 规定的相关项目。

6.4 组批

每一次投料、配制的质量、品种、规格、包装均相同的产品为一批。

6.5 抽样

按GB/T 10346规定执行。

6.6 判定规则

6.6.1 检验时，有一项指标不符合要求，则判定为不合格。

6.6.2 当对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决，或共同指定仲裁检验机构进行仲裁检验，以仲裁检验结果为最终检验结果。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 2757、GB 7718 的规定，严格按国家卫生行政部门关于新食品原料、药食同源物质公告等规定标识警示语或提示语。

7.1.2 预包装产品应标示产品类型为配制酒。

7.2 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。

7.3 运输、贮存

运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放；成品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的环境中；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混贮混运。运输温度宜保持在5℃～35℃，贮存温度宜保持在5℃～25℃。

7.4 保质期

在7.3规定条件下，根据产品特性或原料特性，可标示产品保质期，酒精度大于等于10%vol可免于标示保质期。

参考文献

[1] GB/T 27588 露酒
[2] 国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》