

Q/CYBB

新疆张裕巴保男爵酒庄有限公司
食品安全企业标准



Q/CYBB 0001S—2026

配制酒

2026 - 03 - 30 发布

2026 - 04 - 01 实施

新疆张裕巴保男爵酒庄有限公司 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。
本标准由新疆张裕巴保男爵酒庄有限公司提出。
本标准由新疆张裕巴保男爵酒庄有限公司起草。
本标准主要起草人：尹雷、张玮。
本标准批准人：程国利
本标准属首次发布。



配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，添加或部分添加果蔬汁、浓缩果蔬汁、水、白砂糖、果葡糖浆等可食用的原辅料，按需使用食品添加剂、食品用香精，经调配、过滤、除菌、填充或不填充二氧化碳、灌装等工艺制成的酒。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.228 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10343 食用酒精质量要求

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求第4部分：果葡糖浆

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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（2023）第70号）

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 发酵酒

应符合 GB 2758 的规定。

3.1.2 蒸馏酒

应符合 GB 2757 的规定。

3.1.3 食用酒精

应符合 GB/T 10343 的规定。



3.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 果蔬汁、浓缩果蔬汁

应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.6 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882.4 的规定。

3.1.7 二氧化碳

应符合 GB 1886.228 的规定。

3.1.8 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.9 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

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 或具有本品应有的外观 ^b 和色泽
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 自生产日期六个月后，允许有少量沉淀；使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣。	
b 适用于酒体具有特定形态的产品。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)		0.5~24.9
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)		≤260
铁 ^c / (mg/L)		≤8.0
铜 ^c / (mg/L)		≤1.0
二氧化碳 (20℃) / (MPa)	加气配制酒	≥0.05
甲醇 ^d / (g/L)	粮谷类	≤0.6
	其他	≤2.0
氰化物 ^e (以 HCN 计) / (mg/L)		≤8.0



- a 酒精度标签标示值和实测值允许差为±1%vol，且实测值在0.5~24.9%vol。
- b 总糖标签标示值与实测值允许差为±10%。
- c 仅适用于以葡萄酒为酒基的产品。
- d 仅适用于以蒸馏酒为酒基的产品，甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 酒样准备

将酒样编号，置于水浴中调温至 20℃~25℃，将洁净、干燥的品尝杯对应酒样编号，对应注入适量酒样。

4.1.2 外观与色泽

将注入酒样的品尝杯置于明亮处，举杯齐眉，用肉眼观察杯中酒的色泽、透明度和澄清度、有无沉淀及悬浮物。

4.1.3 香气

手握杯柱，慢慢将酒杯置于鼻孔下方，嗅闻其挥发香气，然后慢慢摇动酒杯，嗅闻空气进入后的香气。加盖，用手握酒杯腹部 2 min，摇动后，再嗅闻香气，记录气味特征。

4.1.4 口味口感

喝入适量酒样于口中，尽量均匀分布于味觉区，仔细品尝有了明确印象后咽下，再体会口感后味，记录口味口感特征。

4.1.5 风格

根据外观、色泽、香气与口味特点，综合分析评价其风格及典型的强弱程度，写出结论意见。

4.1 理化指标

4.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 的规定执行。

4.2.2 总糖、二氧化碳

按 GB/T 15038 的规定执行。

4.2.3 铜

按 GB 5009.13 的规定执行。

4.2.4 铁

按 GB 5009.90 的规定执行。

4.2.5 甲醇

按 GB 5009.266 的规定执行。

4.2.6 氰化物

按 GB/T 5009.48 的规定执行。

4.3 净含量检验



按 JJF 1070 检验。

4.2 微生物指标

按GB/T 4789.25

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

5.2.1 按表3抽取样本，单件包装净含量小于500mL，总取样量不足1500mL时，可按比例增加抽样量。

表3 抽样表

批量范围（箱）	样本数（箱）	单位样本数（瓶）
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501 以上	13	1

5.2.2 采样后应立即贴上标签，注明样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化等指标检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验结果符合本文件，方可出厂。

5.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、净含量、二氧化碳（限加气配制酒）。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 检验项目：本文件中全部要求项目。

5.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构按有关规定需要抽检时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果有一项或一项以上不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。



5.4.2 若复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判该批产品不符合本文件。

5.4.3 异议处理

当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

6 标志

6.1 预包装配制酒标签应标明含糖量(当总糖含量 ≤ 5 g/L 时,可不标示含糖量;当 5 g/L < 总糖 < 60 g/L 时,可标示含糖量范围;当总糖含量 ≥ 60 g/L 时,应标示具体数值)。

6.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或制造者和经销商)名称和地址外,还应注明规格、净含量。

6.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。判定

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象。

7.1.2 外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

7.2 运输、贮存

7.2.1 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,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.2.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋;严禁火种。

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



7.2.4 运输温度宜保持在 $5^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$; 贮存温度宜保持在 $5^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	配制酒	标准主要起草人	尹雷、张玮
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>目的：是在国家通用安全标准基础上，为这类特殊产品提供专属、可落地、可监管的法定技术依据，同时保障食品安全、稳定品质、支撑合规生产与市场销售。</p> <p>主要工作过程：以葡萄发酵酒加鲜葡萄汁为酒基，添加可食用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或加工制成的，已改变了其原酒基风格的饮料酒；该款产品具有典型的风格，为保证产品质量和食品安全，根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的要求，参照 GB2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定本标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>食品原料：符合 GB2758 规定，其他原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定，食品添加剂质量应符合相应的安全标准和相关规定；生产工艺应符合 GB12696 的规定。铁、铜、二氧化碳符合 GB 15037 的规定；</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况：			
<p>铁、铜、二氧化碳检验方法按照 GB/T150 38 执行；经第三方检验按本标准生产的产品，上述指标均符合本标准要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>参照国家标准 GB 2758 制定企业标准，并在遵守上述标准基础上增加了铁、铜等可能影响产品稳定性的监控指标。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>本标准中增加了铁、铜、二氧化碳指标，严于国家标准。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>上 报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆张裕巴保男爵酒庄有限公司			
注册地址		新疆兵团石河子高新技术产业开发区科教路 81-4			
法定代表人/负责人	孙健	联系电话	13723983039		
企业备案事项联系人	张玮	联系电话	13319936288		
企业标准名称	配制酒	企业标准编号	Q/CYBB001S-2026		
适用的食品类别与代码		配制酒 15 05			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铁	《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》GB 2758	未设置	≤0.8mg/L
		铜	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》GB 2758	未设置	≤1.0mg/L
	二氧化碳	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》GB 2758	未设置	加气酒≥0.05（20℃ MPa）	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、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》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：  					



注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制