

Q/NLHG

新疆纳兰河谷庄园生物科技有限公司 食品 安全 企业 标准

Q/NLHG 0003S—2026

配制酒



2026-04-20 发布

2026-04-21 实施

新疆纳兰河谷庄园生物科技有限公司发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

按照《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕4号）要求，食品企业标准备案完成后查看方式如下：

兵团食品企业标准备案在“兵团卫生健康委员会”（<http://wsj.xjbt.gov.cn>）查询方式：打开“兵团卫生健康委员会”-请在搜索栏输入关键词“企业标准”后点击搜索，然后上下滑动鼠标在企标备案后公示中按照备案日期查找标准即可。

在“企业标准信息公共服务平台”（<https://www.qybz.org.cn>）查询方式：打开“企业标准信息公共服务平台”-点击专题查询-选择“新疆生产建设兵团”后在搜索栏中填写企业名称，点击搜索即可。

备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准由新疆纳兰河谷庄园生物科技有限公司提出。

本标准由新疆纳兰河谷庄园生物科技有限公司起草。

本标准起草人：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心标准化管理师曾凡军。

本标准批准人：韩东。

本标准于2026年4月20日发布。



配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以葡萄发酵酒为酒基，加入国家允许使用的植物或植物提取物，蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等既是食品又是药品的物品名单内所列物品（见附件1），党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等9种物质，三新食品及新食品原料（包括原国家卫生行政部门发布的新资源食品、魔芋、刺梨、玫瑰茄、玛咖粉、雪莲培养物、蛹虫草、人参（人工种植）、重瓣红玫瑰等）的一种或几种为原料，添加（或不添加）食品添加剂，经调配、混合、沉淀或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的各种口味的配制酒。

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 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。食品添加剂使用符合GB 2760的规定。生产用水符合GB 5749的要求。

3.1.2 生产过程符合GB 14881的要求。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
滋味	具有产品具有的酒香，无异味	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	不得有杂质异物，允许有少量的果肉沉淀。	

3.3 理化要求

应符合表2规定。

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
酒精度%vol	2-46	GB 5009.225
铅(以Pb计)/mg/kg	≤0.18	GB 5009.12
赭曲霉毒素A/ μ g/kg	≤2.0	GB 5009.96

说明: 1、铅限量严于 GB 2762 的规定。

2、酒精度实测值与标签标示值允许差 $\pm 1.0\%$ vol,

3.4 微生物限量

应符合表3规定

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量(样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行)			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10

说明: 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。铅严于 GB 2762 的规定。

3.4 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一生产期内所生产的,且经包装出厂的,并具有同样质量合格证的产品为一批。

4.2 抽样方案

从同一批次产品中随机抽取样品,样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前,应由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批检验,符合标准要求并签发质量合格证的产品,方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官和净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验从出厂检验合格的产品中抽取,型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.4 的规定项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时,恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品,若有一项以上(含一项)不合格,则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格,则判该批不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

5.1.3 应标示“过量饮酒有害健康”,可同时标示其他警示语。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.1 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的



物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

5.4 贮存条件和标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

××—××℃保存；

设置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤××℃，湿度：≤××%。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤××℃以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

酒精度小于等于 10%vol 的酒保质期为 24 个月，酒精度大于等于 10%vol 的酒免于标示保质期。



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：配制酒，标准编号为：Q/NLHG 0003S-2026。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为0.18mg/kg，严于GB 2762中酒类≤0.2mg/kg的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

