

# Q/BYJY

新疆小白杨酒业有限公司  
食品安全企业标准

Q/BYJY 0006S-2026



配制酒

2026 - 4 - 15 发布

2026 - 4 - 30 实施

新疆小白杨酒业有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国食品安全法》的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准所替代标准的历次版本发布情况：

本标准首次发布日期为 2024 年 11 月 20 日

本标准历次版本发布情况：

Q/BYJY 0006S--2024（首次发布）

Q/BYJY 0006S--2026（本次修订）

本标准由新疆小白杨酒业负责提出。

本标准由新疆小白杨酒业负责起草。

本标准主要起草人：刘桂珍、刘科、杨小平、张璐、许丹。

本标准批准人：王旭东

本标准替代 Q/BYJY 0006S—2026《配制酒》。

本标准与 Q/BYJY 0006S—2026 相比，主要的变化如下：

本次修订仅在原标准基础上，新增食品添加剂“焦糖色”的使用要求，其他技术内容不变。

本标准代替 Q/BYJY 0006S-2026，自发布之日起实施，原版本同时作废。



# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒（粮谷类）或食用酒精为基酒，辅以山药，肉苁蓉（荒漠）、马齿苋、乌梅、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、西洋参、灵芝、山茱萸、杜仲叶、甘草、人参（人工种植）、白芷、白果、牡蛎、阿胶、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、枳椇子、枸杞、大枣、淡竹叶、梔子、桔梗、胖大海、桃仁、茯苓、桑叶、桔红、桑葚、蜂蜜、木樨、酸枣仁、橘皮、薄荷、杭白菊、砂仁、藿香、苦瓜、杨梅、玛咖粉、百合、葛根、天麻（人工种植）、菊花、玫瑰花、茉莉花、沙棘、山楂、杏仁（苦、甜），确为普通食品（番茄、葡萄、蓝莓、树莓、樱桃、苹果、椰子、黄瓜、木瓜、石榴、梨、山楂、哈密瓜等）中的一种或几种为原料，经加工、浸泡、调配（添加或不添加食品添加剂：糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）分离、贮存、澄清、灌装、包装生产的配制酒。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用必不可少。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 2715	食品安全国家标准粮食
GB 2757	蒸馏酒及其配制酒
GB/T 10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB 2760	食品添加剂使用标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 5009.12	食品中铅的测定
GB 5009.266	食品中甲醇的测定
GB 5009.225	酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.36	食品中氰化物的测定
GB 5009.28	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB5009.185	食品中展青霉素的测定
GB 12456	食品中总酸的测定
GB 31640	食用酒精
GB 8951	蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB 5749	生活饮用水卫生标准



# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒（粮谷类）或食用酒精为基酒，辅以山药，肉苁蓉（荒漠）、马齿苋、乌梅、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、西洋参、灵芝、山茱萸、杜仲叶、甘草、人参（人工种植）、白芷、白果、牡蛎、阿胶、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、枳椇子、枸杞、大枣、淡竹叶、栀子、桔梗、胖大海、桃仁、茯苓、桑叶、桔红、桑葚、蜂蜜、木樨、酸枣仁、橘皮、薄荷、杭白菊、砂仁、藿香、苦瓜、杨梅、玛咖粉、百合、葛根、天麻（人工种植）、菊花、玫瑰花、茉莉花、沙棘、山楂、杏仁（苦、甜），确为普通食品（番茄、葡萄、蓝莓、树莓、樱桃、苹果、椰子、黄瓜、木瓜、石榴、梨、山楂、哈密瓜等）中的一种或几种为原料，经加工、浸泡、调配（添加或不添加食品添加剂：糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）分离、贮存、澄清、灌装、包装生产的配制酒。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用必不可少。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 2715	食品安全国家标准粮食
GB 2757	蒸馏酒及其配制酒
GB/T 10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB 2760	食品添加剂使用标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 5009.12	食品中铅的测定
GB 5009.266	食品中甲醇的测定
GB 5009.225	酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.36	食品中氰化物的测定
GB 5009.28	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB5009.185	食品中展青霉素的测定
GB 12456	食品中总酸的测定
GB 31640	食用酒精
GB 8951	蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB 5749	生活饮用水卫生标准



GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 601	标准滴定溶液的制备
GB 14963	食品国家安全标准 蜂蜜
GB/T 18862	地理标志产品 杭白菊
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 18672	枸杞
GB/T 26940	牡蛎干
GB/T 29572	桑葚（桑果）
GB/T 30383	生姜
NY/T 694	罗汉果
NY/T 2303	农产品等级规格 金银花
QB/T 5726	玛咖粉
GB4806.4	陶瓷制品
GB4806.5	玻璃制品
GB/T191	包装储运图示标志
GB 6543	运输包装用瓦楞纸箱
GB/T 27588	露酒
GB/T 13521	冠型瓶盖
GB/T 17876	塑料防盗瓶盖
QB/T 1499	爪式旋开盖
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB/T 4254	陶瓷酒瓶
JJF 1070	定量包装商品计量检验规则
GB/T 23544	白酒企业良好生产规范

关于党参等9中新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告

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 术语和定义

3.1 浸泡以蒸馏或食用酒精为基酒，浸渍呈香、呈味、呈色物质的过程称为浸泡。

3.2 药食同源物品 指国家卫生健康委员会公布的《药食同源物品目录》中收录的，即可作为食品又可作为中药材使用的物品。

### 4 技术要求

4.1 辅料和卫生规范要求。

4.1.1 各种原辅料因符合相应标准和有关规定。

4.1.2 蒸馏酒（粮谷类）符合GB 2715、GB/T 10781.1的规定。食用酒精符合GB31640规定。

4.1.3 枸杞符合GB/T 18672的的规定，牡蛎符合GB/T 26940的规定，桑葚符合BG/T 29572的规定，生姜符合GB/T 30383的规定，罗汉果符合NY/T 694的规定，大枣符合GB/T 5835的规定，杭白菊符合GB/T 18862的规定，金银花符合NY/T 2303的规定，蜂蜜符合GB 14963的规定。玛咖粉符合QB/T 5726的规定，以上辅料并符合GB 2762、GB 2763的规定。



4.1.4 山药, 肉苁蓉 (荒漠)、马齿苋、乌梅、玉竹、党参、铁皮石斛、~~黄芪、西洋参、~~灵芝、山茱萸、杜仲叶、甘草、人参 (人工种植)、白芷、白果、牡蛎、~~阿胶、麦芽、罗~~汉果、郁李仁、金银花、百合、葛根、天麻 (人工种植)、菊花、玫瑰花、~~茉莉花、沙棘、~~山楂、杏仁 (苦、甜)、青果、生姜、枳椇子、枸杞、大枣、淡竹叶、栀子、桔梗、~~胖大~~海、桃仁、茯苓、桑叶、桔红、桑葚、蜂蜜、木樨、酸枣仁、橘皮、薄荷、杭白菊、砂仁、藿香、苦瓜、杨梅、玛咖粉、哈密瓜普通食品等应选用无病虫害、无变质、无霉烂, 符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.5 生产用水符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 生产加工过程、生产中卫生要求符合 GB 8951 的规定。

#### 4.2 质量要求

##### 4.2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感官要求	检验方法
色泽及形态	具有本品因有的色泽, 澄清透亮, 无悬浮物,	GB/T 10345
香 气	香气自然, 复合香气浓郁, 优雅细腻。	
口 味	绵甜顺柔, 醇和协调, 回味较长。	
风 格	具有本品明显风格。	
注: 当贮存 6 个月以上的浸提类产品允许有少量沉淀。		

##### 4.1.2 理化要求

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol)	30-63	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥0.30	GB/T 12456
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥0.60	GB/T 27588

铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.19	GB 5009.12
甲醇 / (g/L)	粮谷类≤0.60 其它≤2.0	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤8.0	GB 5009.36
展青霉素* (ug/kg)	≤50	GB 5009.185
着色剂 (焦糖色) / (g/L)	≤50	GB 5009.35
注: 1、酒精度在规定范围内, 标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。 2、甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。 3、铅指标严于 GB 2762 的规定。 4、*仅适用于苹果、山楂为原料的产品		

#### 4.1.3 食品添加剂

1、基本原则: 本产品中使用的食品添加剂, 其品种、使用范围及最大使用量均应符合 GB 2760 的规定。

2、本产品现有食品添加剂: 本产品现使用的食品添加剂见表 3。

表 3 食品添加剂

项目	最大使用量	检验方法
山梨酸 (g/kg)	≤0.4	GB 5009.28
苯甲酸 (g/kg)	≤0.4	GB 5009.28
甜蜜素 (g/kg)	≤0.65	GB 5009.97
糖精钠 (g/kg)	≤0.15	GB 5009.28
胭脂红 (g/kg)	≤0.05	GB 5009.35
苋菜红 (g/kg)	≤0.05	GB 5009.35
柠檬黄 (g/kg)	≤0.1	GB 5009.35
日落黄 (g/kg)	≤0.1	GB 5009.35
着色剂 (焦糖色) / (g/kg)	≤50	GB 5009.35

#### 4.2 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验按照 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 5 试验方法

##### 5.1 感官要求

按 GB/T 10345 执行。

##### 5.2 理化要求



#### 5.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

#### 5.2.2 总酸

按GB 12456执行。

#### 5.2.3 总酯

按GB/T 27588执行。

### 5.3 食品安全要求

#### 5.3.1 甲醇

按GB 5009.266执行

#### 5.3.2 氰化物

按GB 5009.36执行

#### 5.3.3 铅

按GB 5009.12执行

#### 5.3.4 展青霉素

按GB 5009.185执行

#### 5.3.5着色剂（焦糖色）

按GB 5009.35执行

#### 5.3.6净含量

按JJF 1070执行

## 6 检验规则

6.1 组批：经同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样：

6.2.1 在成品库内以随机取样，抽样单位以瓶计。

6.2.2 从同一批次产品中随机抽取样品：净含量 $<500\text{ml}$ ，抽样数量不应少于8瓶（总数不少于3000ml）；净含量 $\geq 500\text{ml}$ ，抽样数量为6瓶，总量不得少于3000ml，样品分为两份，1份检验，1份留样备查。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验：



6.3.2 产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3.3 出厂检验项目：感官要求、酒精度、甲醇、总酸、总酯、净含量。

6.4 型式检验：

6.4.1 每年进行一次型式检验，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情形之一的也应进行型式检验：

6.4.2 新产品试制鉴定时；

6.4.3 停产半年以上，恢复生产时；

6.4.4 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；

6.4.5 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

6.4.6 国家执法监督机构提出要求时；

型式检验项目：4.1.1 和 4.1.2 要求的所有项目。

7 判定规则：

7.1 出厂检验判定规则：

7.1.1 出厂检验项目全部符合标准，则判该批产品为合格品。

7.1.2 出厂检验项目若有一项或一项以上不符合标准，可在同批产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合标准，则判该批产品为不合格。

7.1.3 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合标准要求时，则判该批产品为合格品。如有一项或一项以上不合格，可对备查样进行复检，复检结果仍不符合标准的要求，则判该批产品检验不合格。

7.1.4 当供需对双方检验结果有争议时，可由双方协商解决，或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为标准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志：

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 2757、GB 7718 和国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装：

8.2.1 内包装玻璃瓶符合 GB 4806.5、GB/T 24694 的规定。陶瓷酒瓶符合 GB 4806.4 的规定，瓶盖符合 GB/T 13521、GB/T 17876 的规定。内包装应整洁，封装严密，无漏气，漏液现象。也可以根据市场需求采用其它符合食品要求的内外包装材料。

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定，箱内有防震、防撞的间隙材料。包装箱应捆扎牢固，正常运输、装卸时不得松散。



8.2.3 包装规格为500ml/瓶。也可根据市场需求采用其它包装规格。

8.3 运输：

8.3.1 运输时使用篷布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻。装卸时轻拿轻放。

8.3.2 运输过程防火、防爆、防静电、防雷电、远离热源和火种。

8.4 贮存：

产品应储存于干燥、通风的仓库内。不得露天存放，不得与有害、有毒、有污染、有腐蚀性的物品或其他杂物混存。离墙离地堆放。在贮存区域有醒目的“严禁烟火”的警示牌。

## 新疆生产建设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	刘桂珍、刘科、杨小平、张璐、许丹
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，是严于食品安全国家标准的企业标准。经本单位法人批准发布，并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》规定执行，并依据国家标准 GB2757《蒸馏酒及其配制酒》的要求，编写了本标准，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
<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> <p>食品原料：蒸馏酒（粮谷类）符合 GB 2715、GB/T10781.1 的规定。食用酒精符合 GB31640 规定。枸杞符合 GB/T18672 的规定，牡蛎符合 GB/T26940 的规定，桑葚符合 BG/T29572 的规定，生姜符合 GB/T30383 的规定，罗汉果符合 NY/T694 的规定，大枣符合 GB/T5835 的规定，杭白菊符合 GB/T18862 的规定，金银花符合 NY/T2303 的规定，蜂蜜符合 GB14963 的规定。玛咖粉符合 QB/T5726 的规定，以上辅料并符合 GB2762、GB2763 的规定。山药，肉苁蓉（荒漠）、马齿苋、乌梅、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、西洋参、灵芝、山茱萸、杜仲叶、甘草、人参（人工种植）、白芷、白果、牡蛎、阿胶、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、枳椇子、枸杞、大枣、淡竹叶、栀子、桔梗、胖大海、桃仁、茯苓、桑叶、桔红、桑葚、蜂蜜、木樨、酸枣仁、橘皮、薄荷、杭白菊、砂仁、藿香、苦瓜、杨梅、玛咖粉、百合、葛根、天麻（人工种植）、菊花、玫瑰花、茉莉花、沙棘、山楂、杏仁（苦、甜）、哈密瓜等普通食品等应选用无病虫害、无变质、无霉烂，符合 GB2762、GB2763 的规定。食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定，生产中卫生要求符合 GB/T23544 的规定。</p> <p>1、生产工艺：以固态法白酒或食用酒精为基酒。添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。</p> <p>2、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB2757、GB2762 的规定。</p> <p>3、根据产品特性制定：感官要求、酒精度指标。</p>			



产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况：

项目	指标	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol)	30-63	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥0.30	GB/12456
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥0.60	GB/T 27588
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.19	GB 5009.12
甲醇 / (g/L)	粮谷类 ≤0.60 其它 ≤2.0	GB 5009.266
氰化物 (以HCN计) / (mg/L)	≤8.0	GB 5009.36
展青霉素* (ug/kg)	≤50	GB 5009.185
着色剂 (焦糖色) / (g/L)	≤50	GB 5009.35

注：1、酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。  
 2、甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。  
 3、铅指标严于 GB2762 的规定。

感官要求检验按GB/T10345规定执行。酒精度按GB 5009.225规定执行。甲醇GB 5009.266规定执行。氰化物按GB 5009.36规定执行。铅按GB 5009.12规定执行。总酸按GB 12456执行。总酯按GB/T 27588执行。展青霉素按GB5009.185规定执行。净含量及允许短缺量按JJF 1070中规定的方法执行。产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。

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）

本标准的标准名称、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、试验方法、检测规则、包装标志、运输和贮存均为符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类国际和国外标准。

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

本标准与国家标准比较，本企业制定铅≤0.19mg/kg，指标严于 GB 2762 的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆小白杨酒业有限公司			
注册地址		新疆石河子乌伊公路北白杨小区公 277 号			
法定代表人/负责人	李庆斌	联系电话	18999530770		
企业备案事项联系人	张璐	联系电话	13579753077		
企业标准名称	配制酒	企业标准编号	Q/BYJY 0006S--2026		
适用的食品类别与代码		食品分类号：15.02 配制酒			
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	
	铅（以 Pb 计）mg/kg	BG2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以 Pb 计） ≤0.20mg/kg	铅（以 Pb 计） ≤0.19mg/kg	
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：李庆斌 企业盖章：新疆小白杨酒业有限公司 2026 年 4 月 27 日					

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

附件

## 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（Q/BYJY 0006S--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 0.19mg/kg，严于 GB2762-2022）。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、本企业对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）：



企业名称（盖章）：新疆小白杨酒业有限公司

2026年4月27日