

Q/HXGYT

北京华夏国医堂中医研究院北海分院企业标准

Q/HXGYT 0002S—2024

代替 Q/HXGYT 0002S-2022

皇廷日膳酒（配制酒）

2024 - 08 - 12 发布

2024 - 08 - 25 实施

北京华夏国医堂中医研究院北海分院 发布



前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由北京华夏国医堂中医研究院北海分院提出并起草。

本文件主要起草人：张君玲。

本文件于2024年08月12日发布，2024年08月25日实施。



皇廷日膳酒（配制酒）

1 范围

本文件规定了皇廷日膳酒（配制酒）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品生产、销售、检验。

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	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2757	食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准食品中污染物限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准食品微生物学检验总则
GB 4789. 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/T 4789. 25	食品卫生微生物学检验酒类检验
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氧化物的测定
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 8951	食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB 10343	食用酒精
GB/T 10458	荞麦
GB/T 13662	黄酒
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB/T 27588-2011	露酒
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 35883	冰糖

3 术语和定义

3.1

皇廷日膳酒（配制酒）

是以酒为主要原料，添加或不添加丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、夏枯草、布渣叶、鸡蛋花、人参（人工种植）、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、萆薢、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、胖大海提取物、橘皮提取物、紫苏提取物、百合提取物、罗汉果提取物、桔梗提取物、槐花提取物、桑椹提取物、芡实提取物、覆盆子提取物、山药提取物、肉桂提取物、白芷提取物、栀子提取物、火麻仁提取物、沙棘提取物、莱菔子提取物、桔红提取物、鱼腥草提取物、鸡内金提取物、白扁豆提取物、砂仁提取物、阿胶提取物、昆布提取物、赤小豆提取物、藿香提取物、槐米提取物、灵芝提取物、决明子提取物、茯苓提取物、天麻提取物、葛根提取物、菊花提取物、枸杞提取物、金银花提取物、酸枣仁提取物、人参提取物（人工种植）、西红花提取物、黄精提取物、肉苁蓉（荒漠）提取物、丁香提取物、八角茴香提取物、刀豆提取物、小茴香提取物、小蓟提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梢蛇提取物、乌梅提取物、木瓜提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白果提取物、白扁豆花提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、肉豆蔻提取物、余甘子提取物、佛手提取物、杏仁（甜、苦）提取物、牡蛎提取物、花椒提取物、麦芽提取物、枣（大枣、酸枣、黑枣）提取物、郁李仁提取物、青果提取物、姜（生姜、干姜）提取物、枳椇子提取物、香橼提取物、香薷提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、高良姜提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、紫苏籽提取物、黑胡椒提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、凉粉草（仙草）提取物、夏枯草提取物、布渣叶提取物、鸡蛋花提取物、当归提取物、山奈提取物、草果提取物、姜黄提取物、萆薢提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、鲜白茅根提取物、鲜芦根提取物、蝮蛇提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、薤白提取物、党参提取物、铁皮石斛提取物、西洋参提取物、黄芪提取物、山茱萸提取物、杜仲叶提取物、核桃提取物、大米提取物、红枣提取物、桂圆提取物、大豆提取物、红豆提取物、薏米提取物、黑豆提取物、麦香提取物、苦瓜肽、大豆肽、玉米肽、小麦肽、花生肽、豌豆肽、绿豆肽、核桃肽、大米肽、黑豆肽、燕麦肽、葵花盘肽、燕窝肽、牡蛎肽、海参肽、白蛋白肽、胶原三肽、地龙蛋白肽、螺旋藻低聚肽、乳清蛋白肽、羊骨髓肽、牦牛骨胶原蛋白肽、深海鳕鱼肽、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、水果酵素以及传统上作为食品；国家卫生计生委（或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；国家卫生计生委（或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；国家卫生计生委（或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；新食品原料与国家卫生计生委（或原国家卫生部）的公告具有实质等同性；进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书食材中的一种或多种，经原料清洗、预处理、配制、泡制、包装加工而成的皇廷日膳酒（配制酒）（以下简称产品）。

注：定义中未列出的具体食品原料及食品添加剂按相应的食品安全标准和/或有关规定执行。

4 要求

4.1 原辅料要求

白酒：应符合 GB/T 10781.2 的要求。

新资源食品目录中的原料：应符合相关国家标准及有关部委相关公告的规定。

丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、夏枯草、布渣叶、鸡蛋花、人参（人工种植）、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇、胖大海提取物、橘皮提取物、紫苏提取物、百合提取物、罗汉果提取物、桔梗提取物、槐花提取物、桑椹提取物、芡实提取物、覆盆子提取物、山药提取物、肉桂提取物、白芷提取物、栀子提取物、火麻仁提取物、沙棘提取物、莱菔子提取物、桔红提取物、鱼腥草提取物、鸡内金提取物、白扁豆提取物、砂仁提取物、阿胶提取物、昆布提取物、赤小豆提取物、藿香提取物、槐米提取物、灵芝提取物、决明子提取物、茯苓提取物、天麻提取物、葛根提取物、菊花提取物、枸杞提取物、金银花提取物、酸枣仁提取物、人参提取物（人工种植）、西红花提取物、黄精提取物、肉苁蓉（荒漠）提取物、丁香提取物、八角茴香提取物、刀豆提取物、小茴香提取物、小蓟提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、乌梢蛇提取物、乌梅提取物、木瓜提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白果提取物、白扁豆花提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、肉豆蔻提取物、余甘子提取物、佛手提取物、杏仁（甜、苦）提取物、牡蛎提取物、花椒提取物、麦芽提取物、枣（大枣、酸枣、黑枣）提取物、郁李仁提取物、青果提取物、姜（生姜、干姜）提取物、枳椇子提取物、香橼提取物、香薷提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莲子提取物、高良姜提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、紫苏籽提取物、黑胡椒提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、凉粉草（仙草）提取物、夏枯草提取物、布渣叶提取物、鸡蛋花提取物、当归提取物、山奈提取物、草果提取物、姜黄提取物、荜茇提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、鲜白茅根提取物、鲜芦根提取物、蝮蛇提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、薤白提取物、党参提取物、铁皮石斛提取物、西洋参提取物、黄芪提取物、山茱萸提取物、杜仲叶提取物、核桃提取物、大米提取物、红枣提取物、桂圆提取物、大豆提取物、红豆提取物、薏米提取物、黑豆提取物、麦香提取物、苦瓜肽、大豆肽、玉米肽、小麦肽、花生肽、豌豆肽、绿豆肽、核桃肽、大米肽、黑豆肽、燕麦肽、葵花盘肽、燕窝肽、牡蛎肽、海参肽、白蛋白肽、胶原三肽、地龙蛋白肽、螺旋藻低聚肽、乳清蛋白肽、羊骨髓肽、牦牛骨胶原蛋白肽、深海鳕鱼肽、鱼胶原蛋白肽、牛骨胶原蛋白肽、水果酵素：应符合相应的安全标准要求 and/或有关规定，使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	呈黄色、淡黄色或无色，清亮透明，有光泽。当温度低于 20℃ 或存放 6 个月以上时，允

	许有微量悬浮物和沉淀
香气	具有该产品特有的香气
口味	醇甜，甘爽，无异味
风格	酒体协调，具有本品特有的风格

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	\geq 0.1
甲醇 c/（g/L）	\leq 0.6
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	\leq 0.2
氰化物（以 HCN 计）/（mg/L）	\leq 6.4

4.4 微生物限量

酒精度 \leq 24% vol 的产品，应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25 mL (g)
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL (g)

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值。

5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

7.2 理化要求

7.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

7.2.2 总酸、总糖

按GB/T 15038规定的方法测定。

7.2.3 总酯

按GB/T 27588—2011附录A规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

7.2.6 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.25 执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.25 执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、同一班次的产品为一批。

8.3 抽样方法及数量

抽样基数不得少于200个最小独立包装，每批随机抽取12个最小独立包装。所抽取的样品分成2份，5/6份检验，1/6份备查。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总酯、总糖、甲醇、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

- b) 正式生产后, 如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括本文件中的 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。

8.6 判定原则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件规定时, 判定该批产品为合格。

8.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件规定时, 判该批产品不合格, 不得复检; 除微生物项目外, 其他项目检验结果若有不符合本文件规定时, 可从同批产品中加倍抽样复检, 如复检结果符合本文件规定时, 判定该批产品合格, 如复检结果仍有不符合本文件规定时, 判定该批产品不合格。

8.6.3 当供需双方对检验结果有争议时, 可由有关各方协商解决, 或委托其他有资质的单位进行仲裁检验, 以仲裁检验结果为准。

9 包装、标签、标志、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定, 并应标示产品类型和总糖含量。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应清洁, 无毒、无害、无异味, 防透水性好, 封装严密, 无漏酒现象, 并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁卫生、干燥无异味, 运输过程应避免强烈振荡, 有防尘、防晒、防潮、防的措施, 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放, 不应丢甩、挤压, 产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中, 严禁火种, 库内温度宜保持在 10℃~25℃。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不应直接接触墙或地面, 离地面、墙面间的距离应大于 15cm, 堆码高度以不挤压和提取方便为宜。