

团体标准《复合米香酒》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源

根据《关于《复配米酒（露酒）》等 2 项团体标准立项的通知》（桂酒协字〔2023〕07 号）文件精神，由广西天龙泉酒业有限公司牵头，河池市产品质量检验所、广西德胜红兰酒业有限责任公司、广西横县创志酒业有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院、广西壮族自治区新材料检验研究院共同起草的 2 项团体标准《复合米香酒》和《复配米酒》已获立项。

二、项目背景及目的意义

广西是米香型白酒的核心产区，也是米香型白酒主要消费市场，但相对其他香型的白酒，米香型白酒的香型则较单纯，单一品种发展瓶颈亟待破解和延伸，以米香型白酒为基酒，与其他酒组分搭配，勾调结合而成的复合米香酒，则进一步延伸了米香型白酒产业链，发挥地方自然资源优势和文化资源优势，多渠道创新发展，以提升米香型白酒产业附加值，壮大米香型白酒产业规模，对促进米香型白酒产业结构调整 and 转型升级，提高米香型白酒延伸产业经济效益具有积极意义。

复合米香酒是以米香型白酒为酒基，按一定比例加入黄酒和（或）糯米甜酒，经混合、调配、添加或不添加食用酒精、冰糖、白砂糖、食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或直接加入从食品中

提取的特定成分制成的一种或多种原料，经过滤或不过滤、陈酿、灌装等工艺加工制成的饮料酒。

调研发现，《复合米香酒》和《复配米酒》都是以米香型白酒为主体，添加或不添加米香型白酒以外的其他酒中的一种或多种，经加工而成的具有米香为主要风格的系列饮料酒。考虑到两个标准的共性，依据 GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》对露酒和配制酒的分类，经征得广西酿酒协会统一，将桂酒协字[2023] 07 号文件的 2 项团体标准整合成一个团体标准，标准名称：《复合米香酒》，按生产工艺分为复合米香酒（露酒）、复合米香酒（配制酒）两个类别。

复合米香酒（露酒）是以米香型白酒为主体，添加或不添加黄酒和（或）糯米甜酒、米酒、其他香型白酒中的一种或多种为基酒，不直接或间接添加食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或直接加入从食品中提取的特定成分制成的一种或多种原料制成的具有米香为主要风格的露酒。与 GB/T 27588-2011《露酒》有所不同，不直接或间接添加食品添加剂，且不改变其原酒基风格。复合米香酒（露酒）则既突出两种酒体复合而成的风味，又使产品在保留原酒基米香型风味的基础上，其风味口感层次更丰富、酒体更丰满，因此并不适用 GB/T 27588-2011《露酒》。

复合米香酒（配制酒）是以米香型白酒为酒基，按一定比例加入黄酒和（或）糯米甜酒、其他香型白酒，经混合、调配、添加或不添加食用酒精、冰糖、白砂糖、食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质等

一种或多种，过滤或不过滤、陈酿、灌装等工艺加工制成，具有米香为主要风格的配制酒。是在保留原酒基米香型风味的基础上，突出两种酒体调配而成的风味，目前只有食品安全国家标准 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，配制酒的食品安全国家标准是一个大类的标准，不够典型，无法体现出复合米香酒（配制酒）具体的特征指标。

目前未有适用于复合米香酒（露酒）和复合米香酒（配制酒）两种的产品标准。因此不少生产企业都自行制定适合自己的标准，参数也有差异，这就给同行业相比较带来诸多不便。为了适应市场需求，更好的规范和指导复合米香酒标准化生产和流通，促进复合米香酒的发展，需要对复合米香酒产品进行规范，依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定，拟申请制定《复合米香酒》团体标准，整合市场上复合米香酒（露酒）和复合米香酒（配制酒）混乱的现象，以保持原酒基米香型风味的基础上，突出两种酒体复合而成的独特风味，对米香型白酒产业链的延伸，保障食品质量安全，保护人民群众身体健康，都具有可持续发展的重要意义。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制组

团体标准《复合米香酒》项目任务下达后，由广西天龙泉酒业有限公司牵头，河池市产品质量检验所、广西德胜红兰酒业有限责任公司、广西横县创志酒业有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院、广西壮族

自治区新材料检验研究院组织成立了标准编制组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体编制工作由广西天龙泉酒业有限公司牵头，河池市产品质量检验所、广西德胜红兰酒业有限责任公司、广西横县创志酒业有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院、广西壮族自治区新材料检验研究院组成的标准编制组负责。编制组下设三个小组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内有关复合米香酒的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人对复合米香酒的研究情况和了解目前复合米香酒的生产情况。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责标准发布后，组织相关复合米香酒生产单位开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并根据标准对复合米香酒的产品质量进行规范和指导，保证复合米香酒的产品质量，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

（二）收集整理文献资料

标准编制组收集了国内有关复合米香酒的相关文献资料。主要有：

GB/T 10781.3-2006 米香型白酒

GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 10345-2022 白酒分析方法
GB/T 15109-2021 白酒工业术语
GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类
GB/T 27588-2011 露酒
NY/T 2104-2018 绿色食品 配制酒
GB/T 5009.49-2008 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
GB/T 5009.48-2003 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
SN/T 1026-2001 出口配制酒检验规程

上述相关标准并不完全适用于复合米香酒，无法充分体现复合米香酒的特色特点，不能全面指导复合米香酒的生产、销售及监管。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合 GB/T 1.1—2020 的要求。

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制组在对收集的资料进行整理研究之后，标准编制组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过讨论、研究，标准的主体内容确定为术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

（四）调研、形成草案、征求意见稿

在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关复合米香酒的内容指标，并结合复合米香酒实际生

产的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了团体标准《复合米香酒》（草案）。

2023 年 9 月-2023 年 11 月，标准编制组深入复合米香酒主产区涉及复合米香酒的生产加工企业，针对复合米香酒产品质量情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，并送检多家生产单位的复合米香酒产品，收集整理分析了检验报告，掌握了关于复合米香酒的具体产品指标要求，通过收集反馈大量意见，标准编制组还多次召开了研讨会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论。最终形成了团体标准《复合米香酒》（征求意见稿）及其编制说明。

四、标准制定原则

（一）实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析复合米香酒当前现状，调研复合米香酒市场情况，在现有国家、行业标准相关产品要求的基础上，结合复合米香酒实际而总结起草的，符合当前复合米香酒产品发展方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于提高复合米香酒质量和商品经济价值，提高白酒经济效益，对推动复合米香酒产业健康发展，具有较强的实用性和可操作性。

（二）协调性原则

本文件编写过程中注意了与复合米香酒相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

（三）规范性原则

本文件严格按照 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》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

（四）前瞻性原则

本文件在兼顾当前区内复合米香酒现实情况的同时，还考虑到了复合米香酒产业快速发展的趋势和需要，在标准中体现了特色性、前瞻性和先进性条款，作为对复合米香酒产品发展的指导。

五、主要关键指标及确定依据

本标准主要章节内容为：术语和定义、产品分类、原辅材料要求、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等内容。标准主要关键指标及依据来源说明如下：

（一）术语和定义

为了进一步完善我区食品安全标准体系，促进我区复合米香酒行业健康快速发展，在遵循复合米香酒产业发展规律的情况下，体现当前实际生产的需要进行制定相关参数。本标准在指标的构建上除感官指标、酒精度、总酸、总酯、总糖、酸酯总量等根据复合米香酒的生产实际情况，结合 GB/T 10781.3 现行有效版本及新标准的征求意见稿制定，氰化物指标严于 GB 2757 的要求，其他指标等效采用 GB 2757、GB 2760 的规定。

1、感官要求

复合米香酒是保持米香型白酒风味的基础上，使酒体风味层次更丰富、更佳饱满，在酿酒生产、勾兑贮存等生产过程和成品质量判定中，感官鉴评是确定质量指标的必要手段，复合米香

酒感官鉴评是其他方法不可替代的。考虑到 GB/T 10781.3-2006 对色泽的要求为无色、清亮透明以及多数企业都是无色，乳浊是可以通过工艺来解决，勾兑是酿酒所必须的，可能用到颜色偏深的陈酒，所以把色泽定为无色或微黄色，其他感官指标参照 GB/T 10781.3-2006 来设定。

2、酒精度

酒精度又叫酒度，是酒中乙醇在 20℃时的体积百分含量，它是酒类的一个重要理化指标。在抽取的复合米香酒样品检验中，最高 44.5%vol 左右居多，最低 18%vol，如果酒精度再低，酒的口感会变差，所以酒精度范围定为 18%vol~68%vol。高度酒酒精度 41 %vol~68 %vol、低度酒酒精度 25 %vol~40 %vol、超低度酒酒精度 15 %vol~24 %vol，判定依据酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，是参照 GB/T 10781.3-2006 来设定。

3、总酸

总酸是指复合米香酒中含有的有机酸，是酒基发酵过程的产物，是许多微生物共同作用的结果，其中绝大部分是挥发酸，是赋予酒体香气的重要成分，同时也是生成对应酯类的前驱物质。

复合米香酒中的各种有机酸起到调味作用，酸味适宜，会让人产生愉悦感，有机酸本身具有香气，是呈味物质，在酒中还起到调味作用，因此只要含量及比例适当，饮后会感到清爽利口，醇滑绵甜，反之若酸量少，就会使酒寡淡、后味短，而酸量过大则会使人感到酸味重、刺鼻。因此，总酸是复合米香酒产品的重

要质量特征指标。总酸的指标检测在复合米香酒中是一件很重要工作，对研究复合米香酒的风味形成、开发产品、指导生产均有重要意义。

复合米香酒是以米香型白酒为主体，因此参照 GB/T 10781.3 《白酒质量要求 第 3 部分：米香型白酒》（征求意见稿草案）总酸指标按 40.0%vol 酒精度折算，考虑到复合米香酒工艺特点，结合复合米香酒产品的检测情况，按 40.0%vol 酒精度折算，高度酒总酸最高值 0.77g/L，最低值 0.19g/L，平均值 0.52g/L，将高度酒总酸指标定为： $\geq 0.25\text{g/L}$ ；低度酒总酸最高值 0.78g/L，最低值 0.14g/L，平均值 0.63g/L，将低度酒总酸指标定为： $\geq 0.20\text{g/L}$ ；超低度酒总酸最高值 4.57g/L，最低值 0.13 g/L，平均值 1.19g/L，将超低度酒总酸指标定为： $\geq 0.10\text{g/L}$ 。

4、总酯

复合米香酒的香味物质中种类最多、对香气影响最大的是酯类。总酯是酒类产品中所有酯类芳香物的总和，其含量的多少与酒的品质及香型有关，不管那个香型的白酒，总酯都是形成白酒香气特别重要作用的一种成分，其与总酸都是白酒中重要的质量特征指标。

复合米香酒是以米香型白酒为主体，因此参照 GB/T 10781.3 《白酒质量要求 第 3 部分：米香型白酒》（征求意见稿草案）总酯指标按 40.0%vol 酒精度折算，考虑到复合米香酒工艺特点，结合复合米香酒产品的检测情况，按 40.0%vol 酒精度折算，高

度酒总酯最高值 1.56 g/L，最低值 0.63 g/L，平均值 0.90 g/L，将高度酒总酯指标定为： ≥ 0.40 g/L；低度酒总酯最高值 1.22 g/L，最低值 0.30 g/L，平均值 0.65 g/L，将低度酒总酯指标定为： ≥ 0.25 g/L；超低度酒总酯最高值 0.1.38 g/L，最低值 0.60 g/L，平均值 0.89 g/L，将超低度酒总酯指标定为： ≥ 0.20 g/L。

5、总糖

总糖含量是影响复合米香酒（配制酒）质量的重要指标之一。复配米酒的甜味感主要来自糯米甜酒中的糖类，该糖类是极易被人体吸收利用的葡萄糖和果糖，其不但能为人体的新陈代谢提供组成的物质和储存能力，而且可以帮助消化和调解体内脂类及蛋白质的新陈代谢。总糖是复合米香酒（配制酒）中重要的质量特征指标。

结合复合米香酒（配制酒）产品的检测情况，最高值 158.4 g/L，最低值 0.5 g/L，将总糖参照 GB/T 27588《露酒》指标设定为 ≤ 300 g/L 是合理的。

6、氰化物

GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》氰化物限量值 ≤ 8.0 mg/L，结合复合米香酒产品的检测情况，将氰化物指标定为 ≤ 6.4 g/L，严于 GB 2757-2012 的 20%。

7、其他指标

等同采用 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标

准》。

六、征求意见处理情况

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《复合米香酒》

标准编制组

2023 年 11 月 28 日

复合米香酒检测结果汇总表

序号	产品名称	酒精度/ (%vol)	总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	总酸(以乙酸计)/(g/L)		总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)		甲醇/ (g/L) ≤0.6	氰化物/ (mg/L) ≤6.4	铅 (mg/kg) ≤0.2	糖精钠 (g/kg)≤ 0.15	甜蜜素 (g/kg)≤ 0.65	安赛蜜/(g/kg) 不得检出	三氯蔗糖 (g/kg)≤ 0.25	山梨酸(≤ 0.4)苯甲酸(≤ 0.4)/(g/kg)
				以100%vol计	以40%vol计	以100%vol计	以40%vol计								
	高度酒														
1	民益米香酒 (配制酒)	43.3	9.5	0.25	0.23	1.47	1.56	未检出	未检出	<0.02	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
2	米香酒	44.5	0.5	0.21	0.19	0.78	0.7	未检出	0.11	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
3	配制米酒	42.0	2.5	0.75	0.72	0.65	0.63	未检出	未检出	<0.02	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
4	天龙泉酒	41.5	/	0.75	0.72	0.65	0.63	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0118	未检出
5	天龙泉酒•龙韵	41.7	/	0.73	0.7	0.65	0.63	未检出	未检出	<0.02	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
6	配制米酒	41.4	38.5	0.8	0.77	0.71	0.69	未检出	未检出	<0.02	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
	低度酒														
1	配制米酒	36.4	6.3	0.13	0.14	0.27	0.3	未检出	0.13	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
2	配制米酒	34.6	5.3	0.31	0.36	0.42	0.49	未检出	<0.1	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
3	配制米酒	25.6	6.8	0.34	0.53	0.38	0.59	未检出	<0.1	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

4	配制米酒	27.0	2.5	0.49	0.72	0.45	0.66	未检出	/	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
5	28%vol 丹泉洞藏米酒（配制酒）	27.9	/	0.4	0.57	0.56	0.8	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
6	横州土酿酒	30.8	20	0.58	0.75	0.41	0.53	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
7	横州迎宾酒	27.1	18.1	0.49	0.72	0.45	0.66	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
8	横州土酿酒	29.6	20.2	0.58	<u>0.78</u>	0.46	0.62	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
9	横州土酿酒	29.7	19	0.54	0.73	0.41	0.55	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
10	天龙泉酒	41.5	/	<u>0.75</u>	0.72	0.65	0.63	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0118	未检出
11	天龙泉酒	34.6	/	0.5	0.58	0.54	0.62	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0154	未检出
12	天龙泉酒 •清爽	34.9	/	0.55	0.63	0.46	0.62	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
13	天龙泉酒 •清爽	27.7	/	0.52	0.75	0.38	0.59	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
14	天龙泉酒 •清爽（二代）	27.9	/	0.51	0.73	0.38	0.55	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
15	天龙泉酒 •清爽	30.1	/	0.53	0.70	0.44	0.58	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
16	天龙泉酒 •清爽（陶瓶）	30.2	/	0.53	0.70	0.46	0.62	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
17	天龙泉酒 •清爽	35	/	0.55	0.63	0.45	0.66	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
18	天龙泉酒 •3A陶藏	29	/	0.53	0.73	0.45	0.66	未检出	0.12	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0094	未检出
19	天龙泉酒 •4A陶藏	32.1	/	0.54	0.67	0.46	0.62	未检出	0.12	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00909	未检出

20	天龙泉酒•5A陶藏	32.1	/	0.54	0.67	0.46	0.62	未检出	0.085	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00909	未检出
21	28%vol 金德胜特醇	28.8	/	0.59	0.82	0.42	0.58	0.052	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
22	28%金德胜特醇	28.8	/	0.44	0.61	<u>0.88</u>	<u>1.22</u>	0.0532	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
23	38%vol 德胜•贵宾(三星)	38.6	35.2	0.5	0.52	0.85	0.88	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
	超低度酒														
1	22%vol 德胜复配米香酒	21.8	/	0.81	1.49	0.54	0.99	未检出	未检出	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	0.0236	<0.01
2	德胜酒(配制米酒)	21.2	/	0.56	1.06	<u>0.73</u>	<u>1.38</u>	未检出	0.7	<0.01	未检出	未检出	未检出	<0.01	未检出
3	东兰红酒(配制米酒)	21.6	1.3	0.5	0.93	0.37	0.69	未检出	0.46	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00625	未检出
4	22.8%vol 丹泉酒藏金质丹米酒(配制酒)	22.1	/	0.35	0.63	0.44	0.8	未检出	未检出	/	未检出	未检出	未检出	<0.01	未检出
5	天龙泉酒(特醇)	21.2	2.2	0.45	0.85	0.44	0.83	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.016	未检出
6	天龙泉酒(特醇)	21.2	/	0.55	1.04	0.56	1.06	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0132	未检出
7	天龙泉酒(特醇)	21.3	/	0.49	0.92	0.50	0.94	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0117	未检出
8	天龙泉酒(特醇)	21.3	/	0.46	0.86	0.49	0.92	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00998	未检出
9	天龙泉酒(特醇)	21.3	/	0.46	0.86	0.49	0.92	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00998	未检出
10	天龙泉酒	18.1	/	0.4	0.88	0.43	0.95	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0166	未检出

11	18度天龙泉酒	17.7	/	0.49	1.11	0.49	1.11	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0113	未检出
12	天龙泉酒·清爽	21.5	/	0.45	0.84	0.45	0.84	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0103	未检出
13	天龙泉酒·清爽(二代)	21.7	/	0.45	0.83	0.45	0.83	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.00939	未检出
14	天龙泉酒·荣华富贵	21.6	/	0.53	0.98	0.53	0.98	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
15	天龙泉酒·特醇	21.8	/	0.48	0.88	0.48	0.88	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
16	天龙泉酒·特酿	21.6	/	0.53	0.98	0.50	0.93	未检出	未检出	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
17	天龙泉酒·18°	18.0	/	0.4	0.88	0.43	0.95	未检出	未检出	<0.01	未检出	未检出	未检出	0.0136	未检出
18	22%vol 金德胜特醇	22.9	/	0.4	0.7	0.4	0.7	0.0255	未检出	<0.04	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
19	21%vol 红兰酒	21.4	155.9	<u>0.07</u>	<u>0.13</u>	0.45	0.84	0.0209	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
20	21%vol 红兰酒	21.8	158.4	2.1	3.85	0.41	0.75	0.0687	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
21	22%vol 金德胜特醇	22.8		0.3	0.53	<u>0.34</u>	<u>0.6</u>	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
22	21%vol 红兰酒	21.9	157.3	<u>2.5</u>	<u>4.57</u>	0.51	0.93	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

注：甲醇检出限：0.0075g/L；氰化物检出限：0.004mg/L；糖精钠检出限：0.005g/kg；甜蜜素检出限：0.005g/kg；安赛蜜检出限：0.004g/kg；三氯蔗糖检出限：0.05g/kg；山梨酸、苯甲酸检出限：0.05g/kg。