



416697S-2020



南阳瑞谷农业有限公司企业标准

Q/NRG 0001S-2020

# 水果蒸馏酒

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

南阳瑞谷农业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳瑞谷农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：任红敏、丁冬梅、张希岑。

H N

Q B

# 水果蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了水果蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以石榴、杏、李子、梨、桃、猕猴桃、苹果、木瓜、桑葚中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入白砂糖、酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装而成的水果蒸馏酒。

根据原料不同可分为：石榴蒸馏酒、杏蒸馏酒、李子蒸馏酒、梨蒸馏酒、桃蒸馏酒、猕猴桃蒸馏酒、苹果蒸馏酒、木瓜蒸馏酒、复合水果蒸馏酒、桑葚蒸馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 石榴、杏、李子、梨、桃、猕猴桃、苹果、木瓜、桑葚应成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度（20℃），%vol	30±1、32±1、35±1、38±1、40±1、 42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、60±1、62±1、65±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.2	GB/T 10345
甲醇 <sup>a</sup> ，g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果的产品）	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a、甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算。		

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以石榴、杏、李子、梨、桃、猕猴桃、苹果、木瓜、桑葚中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入白砂糖、酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装而成的水果蒸馏酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳瑞谷农业有限公司

H N

Q B