



412641S-2021



平顶山市鸿尧酒业有限公司企业标准

Q/PHJ 0001S-2021

水果蒸馏酒

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

平顶山市鸿尧酒业有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市鸿尧酒业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李小利、唐征海。

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。

本标准适用于以猕猴桃、梨、苹果、山楂、樱桃、枣、桃、桑葚、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、杨梅、李子、芒果中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、破碎，添加或不添加生活饮用水，添加酒曲或酵母、白砂糖（加或不加），经发酵，蒸馏、贮存、勾调、灌装、密封加工而成的水果蒸馏酒。

根据原料的不同将本品分为不同种类：猕猴桃蒸馏酒、梨蒸馏酒、苹果蒸馏酒、山楂蒸馏酒、樱桃蒸馏酒、枣蒸馏酒、桃蒸馏酒、桑葚蒸馏酒、蓝莓蒸馏酒、草莓蒸馏酒、菠萝蒸馏酒、柠檬蒸馏酒、杨梅蒸馏酒、李子蒸馏酒、芒果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猕猴桃、梨、苹果、山楂、樱桃、枣、桃、桑葚、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、杨梅、李子、芒果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 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
色泽和外观	无色或具有本品应有的色泽，清亮透明液体，无悬浮物，无沉淀 ^a	GB/T 10345
香气	具有本品特有的纯正舒适协调香气，无异味	
口味	酒体柔顺纯甜、回味爽净	
风格	具有本品特有风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
注：a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光；10℃以上时逐渐恢复正常。		

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度 ^a , %vol	38±1、40±1、42±1、46±1、50±1、 53±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.40	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	0.70	GB/T 10345
甲醇 ^b , g/L ≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 ^b （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 ^c , μg/kg ≤	50.0	GB 5009.185
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； c 仅适用于苹果蒸馏酒、山楂蒸馏酒。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猕猴桃、梨、苹果、山楂、樱桃、枣、桃、桑葚、蓝莓、草莓、菠萝、柠檬、杨梅、李子、芒果中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、破碎，添加或不添加生活饮用水，添加酒曲或酵母、白砂糖（加或不加），经发酵，蒸馏、贮存、勾调、灌装、密封加工而成的水果蒸馏酒。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。

平顶山市鸿尧酒业有限公司