



413099S-2021



河南润之酒业有限公司企业标准

Q/HRJ 0001S-2021

水果白兰地

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

河南润之酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南润之酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王金刚。

H N
Q B

水果白兰地

1 范围

本标准规定了水果白兰地的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（桑葚、猕猴桃、石榴、枣、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、苹果、樱桃中的一种）为原料，经预处理，添加酵母发酵、蒸馏、橡木桶陈酿，添加或不添加焦糖色(普通法)调色、勾兑、过滤、灌封、包装而成的水果白兰地。

根据原料不同可分为：桑葚白兰地、猕猴桃白兰地、石榴白兰地、枣白兰地、李子白兰地、青梅白兰地、桃白兰地、枸杞白兰地、梨白兰地、火龙果白兰地、苹果白兰地、樱桃白兰地。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜水果应成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 焦糖色应符合 GB 1886.64 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
	特级	优级	一级	
外 观	澄清透明、晶亮，无悬浮物、无沉淀			GB/T 11856
色 泽	金黄色至赤金色	金黄色至赤金色	金黄色	
香 气	具有和谐的原料品种香，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅浓郁	具有明显的原料品种香，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅	具有原料品种香，橡木香及酒香，香气谐调，浓郁	
口 味	醇和、甘冽、沁润、细腻、丰满、绵延	醇和、甘冽、丰满、绵柔	醇和、甘冽、完整、无杂味	
风 格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	

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
	特级	优级	一级	
酒精度 ^a （20℃），%vol	30±1、32±1、34±1、36±1、38±1、40±1、42±1、44±1、46±1、48±1、50±1、52±1、54±1、56±1、			GB 5009.225

	58±1、60±1			
非酒精挥发物总量（挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇），[g/L（100%vol乙醇）] ≥	2.5	2.0	1.25	GB/T 11856
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			GB 5009.185
注：*、该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 b、甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 c、仅适用于苹果白兰地的检测。				

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 2760、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（桑葚、猕猴桃、石榴、枣、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、苹果、樱桃中的一种）为原料，经预处理，添加酵母发酵、蒸馏、橡木桶陈酿，添加或不添加焦糖色(普通法)调色、勾兑、过滤、灌封、包装而成的水果白兰地。

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。

河南润之酒业有限公司