



411425S-2021



河南亿嘉兰德酒业有限公司企业标准

Q/HYJL 0002S-2021

水果蒸馏酒

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南亿嘉兰德酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿嘉兰德酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南亿嘉兰德酒业有限公司。

本标准起草人：张鹏飞、魏何营、刘会甫、刘伟。

H N

Q B

水果蒸馏酒

1 范围

本标准规定了水果蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苹果、梨、枣、桃、桑葚、蓝莓、菠萝中的一种或几种为主要原料，经去皮或不去皮、清洗、切碎或榨汁，辅以高粱、大米、玉米、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装加工而成的水果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 苹果、梨、枣、桃、桑葚、蓝莓、菠萝应清洁、卫生,无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 稻壳应清洁、卫生,无污染, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 生活用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 酒曲应符合 QB/T 4259 或 QB/T 4577 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 态	取适量样品置于洁净的透明烧杯中, 在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质, 嗅其气味, 然后温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有水果蒸馏酒特有香味, 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	25±1、28±1、31±1、34±1、37±1、40±1	GB 5009.225
	43±1、46±1、49±1、52±1、55±1、58±1	

甲醇, g/L	≤	2.0	GB 5009.266
总酸 (以乙酸计), g/L	≥	0.3	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.2	GB/T 10345
氰化物 (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	≤	50.0 ^b	GB 5009.185
		20.0 ^c	
<p>注: a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>b 仅适用于以单一苹果为主要原料的产品。</p> <p>c 仅适用于除 b 之外添加苹果的其他产品。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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

水果蒸馏酒是以苹果、梨、枣、桃、桑葚、蓝莓、菠萝中的一种或几种为主要原料，经去皮或不去皮、清洗、切碎或榨汁，辅以高粱、大米、玉米、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南亿嘉兰德酒业有限公司