



412194S-2021



河南威豪葡萄酒有限公司企业标准

Q/HWP 0001S-2021

水果蒸馏酒

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

河南威豪葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由河南威豪葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳广锋。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HWP 0001S-2019。

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。

本标准适用于以新鲜水果(葡萄、苹果、梨、杏、木瓜中的一种或几种)为原料、经清洗、除杂、去核或不去核、榨汁（破碎）、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成水果蒸馏酒；或以水果发酵酒（葡萄发酵酒、苹果发酵酒、梨发酵酒、杏发酵酒、木瓜发酵酒）中的一种或几种为原料，经蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成水果蒸馏酒。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 葡萄、苹果、梨、杏、木瓜应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 水果发酵酒应符合 GB 2758 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	均匀透明液体，无沉淀	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味和风格
色 泽	无色或微黄色	
气 味	具有水果蒸馏酒应有的香气	
滋 味	酒体醇和，绵甜、爽冽，回味怡畅	
风 格	具有本品典型的风格	
杂 质	无肉眼可见杂质	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

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，%vol	38±1、40±1、42±1、44±1、46±1、48±1、50±1、52±1、54±1、56±1、60±1、62±1、64±1、68±1	GB 5009.225

总酸（以乙酸计）/(g/L)		0.3~0.8	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥	0.2	GB/T 10345
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
甲醇 ^a /(g/L)	≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计）/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36
展青霉素/(μg/kg)	≤	50（以苹果或其发酵酒为原料的单一产品） 20（以苹果或其发酵酒为原料的混合产品）	GB 5009.185
注：酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol； a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、甲醇的检验。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(葡萄、苹果、梨、杏、木瓜中的一种或几种)为原料、经清洗、除杂、去核或不去核、榨汁(破碎)、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成水果蒸馏酒；或以水果发酵酒(葡萄发酵酒、苹果发酵酒、梨发酵酒、杏发酵酒、木瓜发酵酒)中的一种或几种为原料，经蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成水果蒸馏酒。

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，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。

河南威豪葡萄酒有限公司