



413115S-2022



民权县非凡酒业有限公司企业标准

Q/MFJ 0003S-2022

风味蒸馏酒

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

民权县非凡酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县非凡酒业有限公司提出。

本标准起草单位：民权县非凡酒业有限公司。

本标准起草人：贾云生。

H N

Q B

风味蒸馏酒

1 范围

本标准规定了风味蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水果发酵酒（芒果发酵酒、桑葚发酵酒、猕猴桃发酵酒、石榴发酵酒、酸枣发酵酒、李子发酵酒、杨梅发酵酒、草莓发酵酒、枸杞发酵酒、梨发酵酒、火龙果发酵酒、樱桃发酵酒中的一种或几种）、米酒、黄酒、葡萄酒、伏特加、白兰地、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加（以水果发酵酒为酒基可不添加）（苹果（干）、梨（干）、酸枣（干）、樱桃（干）、桃（干）、覆盆子（树莓）（干）、石榴（干）、桑葚（干）、柠檬（干）、山楂（干）、大枣（干）、枸杞（干）、猕猴桃（干）、香蕉（干）、木瓜（干）、椰子（干）、哈密瓜（干）、火龙果（干）、柠檬（干）、杨梅（干）、草莓（干）、李子（干）、芒果（干）、西瓜（干）、柿子（干）、柚子（干）、橘子（干）、橙子（干）、丁香、八角、小茴香、乌梅、甘草、白果、桂圆、百合、青果、沙棘、金银花、姜、乌梢蛇、栀子、茯苓、桑葚、桑叶、橘皮、淡竹叶、怀菊花、葛根、蜂蜜、薄荷、人参（人工种植、五年及五年以下）、重瓣玫瑰花、针叶樱桃果、杜仲雄花的一种或几种，经浸泡或不浸泡（以水果发酵酒为酒基可不用浸泡）、蒸馏、调配或不调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的风味蒸馏酒。

根据原辅料不同可分为：苹果蒸馏酒、梨蒸馏酒、酸枣蒸馏酒、樱桃蒸馏酒、桃蒸馏酒、覆盆子（树莓）蒸馏酒、石榴蒸馏酒、桑葚蒸馏酒、柠檬蒸馏酒、山楂蒸馏酒、大枣蒸馏酒、枸杞蒸馏酒、猕猴桃蒸馏酒、香蕉蒸馏酒、木瓜蒸馏酒、椰子蒸馏酒、哈密瓜蒸馏酒、火龙果蒸馏酒、柠檬蒸馏酒、杨梅蒸馏酒、草莓蒸馏酒、李子蒸馏酒、芒果蒸馏酒、西瓜蒸馏酒、柿子蒸馏酒、柚子蒸馏酒、橘子蒸馏酒、橙子蒸馏酒、丁香蒸馏酒、八角蒸馏酒、茴香蒸馏酒、小茴香蒸馏酒、乌梅蒸馏酒、甘草蒸馏酒、白果蒸馏酒、桂圆蒸馏酒、百合蒸馏酒、青果蒸馏酒、沙棘蒸馏酒、金银花蒸馏酒、姜蒸馏酒、乌梢蛇蒸馏酒、栀子蒸馏酒、茯苓蒸馏酒、桑葚蒸馏酒、桑叶蒸馏酒、橘皮蒸馏酒、淡竹叶蒸馏酒、菊花蒸馏酒、葛根蒸馏酒、蜂蜜蒸馏酒、薄荷蒸馏酒、人参蒸馏酒、重瓣玫瑰花蒸馏酒、针叶樱桃果蒸馏酒、杜仲雄花蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.2 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.4 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.5 伏特加应符合 GB/T 11858 的规定。
- 2.1.6 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.8 苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、柠檬、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子应新鲜、冷藏或速冻良好，果实新鲜饱满、成熟适度，风味正常，无畸形、霉烂、病虫害、机械伤。具有本品种应有的果形和香味，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 苹果干、梨干、酸枣干、樱桃干、桃干、覆盆子（树莓）干、石榴干、桑葚干、柠檬干、山楂干、大枣、枸杞干、猕猴桃干、香蕉干、木瓜干、椰子干、哈密瓜干、火龙果干、柠檬干、杨梅干、草莓干、李子干、芒果干、西瓜干、柿子干、柚子干、橘子干、橙子干应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.10 丁香、八角、小茴香、乌梅、甘草、白果、桂圆、百合、青果、沙棘、金银花、姜、栀子、茯苓、桑叶、橘皮、淡竹叶、黄精、葛根、蜂蜜、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 人参（人工种植、五年及五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.12 重瓣玫瑰花应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.13 针叶樱桃果应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.14 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.15 怀菊花符合 GB/T 20353 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	从样品取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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，% vol	3% vol-20% vol	GB 5009.225
	25±1、26±1、27±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、34±1、35±1、36±1、37±1、38±1、39±1、40±1、41±1、42±1、43±1、44±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1	

		1、53±1、54±1、55±1、56±1、57±1、58±1、59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、64±1、65±1、66±1、67±1、68±1	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
非酒精挥发物总量 (以挥发酸 ^a +酯类+醛类+糖类+高级醇计) (以 100%乙醇计), g/L	≥	1.25	GB/T 11856
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲醇 ^a , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a , mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
<p>注: 1、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>3、b 仅限于添加苹果(干)、山楂(干)的产品。</p> <p>4、酒精度标签标识值与实测值偏差不得超过±1.0%vol。</p>			

2.4 微生物限量

酒精度 3%vol-20%vol 的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数(酒精度 3%vol-20%vol 的

产品)、大肠菌群(酒精度 3%vol-20%vol 的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味蒸馏酒是以水果发酵酒（芒果发酵酒、桑葚发酵酒、猕猴桃发酵酒、石榴发酵酒、酸枣发酵酒、李子发酵酒、杨梅发酵酒、草莓发酵酒、枸杞发酵酒、梨发酵酒、火龙果发酵酒、樱桃发酵酒中的一种或几种）、米酒、黄酒、葡萄酒、伏特加、白兰地、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加或不添加（以水果发酵酒为酒基可不添加）（苹果（干）、梨（干）、酸枣（干）、樱桃（干）、桃（干）、覆盆子（树莓）（干）、石榴（干）、桑葚（干）、柠檬（干）、山楂（干）、大枣（干）、枸杞（干）、猕猴桃（干）、香蕉（干）、木瓜（干）、椰子（干）、哈密瓜（干）、火龙果（干）、柠檬（干）、杨梅（干）、草莓（干）、李子（干）、芒果（干）、西瓜（干）、柿子（干）、柚子（干）、橘子（干）、橙子（干）、丁香、八角、小茴香、乌梅、甘草、白果、桂圆、百合、青果、沙棘、金银花、姜、乌梢蛇、栀子、茯苓、桑葚、桑叶、橘皮、淡竹叶、怀菊花、葛根、蜂蜜、薄荷、人参（人工种植、五年及五年以下）、重瓣玫瑰花、针叶樱桃果、杜仲雄花的一种或几种，经浸泡或不浸泡（以水果发酵酒为酒基可不用浸泡）、蒸馏、调配或不调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的风味蒸馏酒。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，作为组织生产，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。

民权县非凡酒业有限公司

