



412339S-2022



三门峡市龙泉保健食品有限公司企业标准

Q/SLBS 0002S-2022

# 核桃蒸馏酒

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

三门峡市龙泉保健食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由三门峡龙泉保健食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐朝晖、任伟泉。

本标准自实施之日起代替 Q/SLBS 0002S-2017（备案号：412342S-2017）。

H N

Q B

# 核桃蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了核桃蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃粕（核桃经脱壳、压榨、脱脂而成）为主要原料，以玉米为辅料，原辅料经粉碎后加入生产用水、浸泡或不浸泡、加入蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）加热蒸煮、加入 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）糖化、发酵（加入酒用酵母）、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装工艺加工制成的核桃蒸馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 核桃粕应符合 GB 14932 的规定。

2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4  $\alpha$ -淀粉酶和蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 酒用酵母应符合 GB/T 20886.1 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       |
|----|-----------------------|------------|
| 性状 | 液体                    | GB/T 10345 |
| 色泽 | 具有透明白色色泽              |            |
| 滋味 | 醇和，舒顺谐调，酒体完整          |            |
| 气味 | 具有核桃蒸馏酒应有的酒香，诸香和谐，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  | 36±1; 38±1; 42±1; 45±1;<br>50±1; 52±1; 60±1 | GB 5009.225 |
| 非酒精挥发物总量 (以挥发酸 <sup>a</sup> +酯类+醛类+糖类+高级醇计) (以 100%乙醇计), g/L | ≥ 1.25                                      | GB/T 11856  |

|   |   |     |             |
|---|---|-----|-------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg   | ≤ | 0.2 | GB 5009.12  |
| 甲醇 <sup>b</sup> ，g/L  | ≤ | 0.6 | GB 5009.266 |
| *氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计），mg/L  | ≤ | 6.0 | GB 5009.36  |
| 注： <sup>a</sup> 挥发酸=总酸-固定酸；<br><sup>b</sup> 按 100%酒精度折算；<br>*氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

QB

## 编制说明

本标准适用于以核桃粕（核桃经脱壳、压榨、脱脂而成）为主要原料，以玉米为辅料，原辅料经粉碎后加入生产用水、浸泡或不浸泡、加入蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）加热蒸煮、加入 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）糖化、发酵（加入酒用酵母）、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装工艺加工制成的核桃蒸馏酒。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

三门峡龙泉保健食品有限公司

H N

Q B