



413688S-2023



唐河万鑫酒业有限公司企业标准

Q/TWJ 0001S-2023

# 水果蒸馏酒

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

唐河万鑫酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由唐河万鑫酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄孝天、任亚楠、许圆圆。

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(西瓜、水蜜桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、哈密瓜、杨梅、鲜枣、樱桃、草莓、桃、杏、梨、桑葚中的一种或几种)、红枣中的一种或几种为原料、经挑拣、清洗、去核(籽)或不去核(籽)、打浆(破碎)、添加或不添加白砂糖、自然发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的水果蒸馏酒。

根据原料不同分为：单一水果蒸馏酒、复合水果蒸馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果(西瓜、水蜜桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、哈密瓜、杨梅、鲜枣、樱桃、草莓、桃、杏、梨、桑葚)应新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
色 泽	无色透明	取样品 200ml 倒入烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质
性 状	液体	
气 味	酒香突出,诸香和谐	
滋 味	醇和,舒顺谐调,酒体较完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质 <sup>a</sup>	

a 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 <sup>a</sup> (20℃), %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
甲醇 <sup>b</sup> , g/L ≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅 (以 pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg ≤	50 (以苹果、山楂为原料的单一产品) 20 (以苹果、山楂为原料的混合产品)	GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数)。 3、b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

水果蒸馏酒是以新鲜水果(西瓜、水蜜桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、哈密瓜、杨梅、鲜枣、樱桃、草莓、桃、杏、梨、桑葚中的一种或几种)、红枣中的一种或几种为原料、经挑拣、清洗、去核(籽)或不去核(籽)、打浆(破碎)、添加或不添加白砂糖、自然发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的水果蒸馏酒。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》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河万鑫酒业有限公司