410317S-2023

方城县宇宏老窖酒业有限公司企业标准

Q/FYLJ 0002S-2023

水果蒸馏酒

2023-02-08 发布　　2023-02-08 实施

方城县宇宏老窖酒业有限公司 发布

前　言

本标准由方城县宇宏老窖酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王宇。

HNQB

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（桑葚、葡萄、猕猴桃、石榴、枣、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种）为原料，经预处理，添加或不添加水、白砂糖、果胶酶（来源米根霉）、α-淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）中的一种或几种，辅以酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装而制成的水果蒸馏酒。

根据原料不同可分为：桑葚蒸馏酒、葡萄蒸馏酒、猕猴桃蒸馏酒、石榴蒸馏酒、枣蒸馏酒、苹果蒸馏酒、李子蒸馏酒、青梅蒸馏酒、桃蒸馏酒、枸杞蒸馏酒、梨蒸馏酒、火龙果蒸馏酒、樱桃蒸馏酒、杨梅蒸馏酒、混合蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果应符合成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 果胶酶（米根霉）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 α-淀粉酶（地衣芽孢杆菌）应符合 GB/T 24401 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、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[a]（20℃），（%vol）	30±1、32±1、36±1、38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、53±1、55±1、58±1、60±1	GB 5009.225

甲醇[b]，g/L ≤	2.0	GB 5009.266
氰化物[b]（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[c]，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：*、该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 b、甲醇、氰化物指标均按 100％酒精度折算。 c、仅适用于添加苹果产品的检测。		

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、甲醇。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（桑葚、葡萄、猕猴桃、石榴、枣、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种）为原料，经预处理，添加或不添加水、白砂糖、果胶酶（来源米根霉）、α-淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）中的一种或几种，辅以酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装而制成的水果蒸馏酒。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》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

方城县宇宏老窖酒业有限公司

HNQB