



412436S-2023



河南榴博士酒业发展有限公司企业标准

Q/HLJF 0002S-2023

水果蒸馏酒

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南榴博士酒业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南榴博士酒业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦中高、姚岗、杨沿锋。

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（桑葚、猕猴桃、葡萄、石榴、枣、无花果、山楂、蓝莓、草莓、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种或几种）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：单一型水果蒸馏酒、复合型水果蒸馏酒。

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 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：铅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、山楂产品的检测。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、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、甲醇、净含量及允许短缺量。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、猕猴桃、葡萄、石榴、枣、无花果、山楂、蓝莓、草莓、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种或几种）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。

河南榴博士酒业发展有限公司