



412909S-2024



河南果来苏葡萄酒业有限公司企业标准

Q/HGP 0001S-2024

水果蒸馏酒

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南果来苏葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南果来葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡玲玲。

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。

本标准适用于以鲜枣、梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、桑葚、红枣、芒果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，添加酒曲、酵母中的一种或两种，经发酵、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 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜枣、梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、桑葚、芒果应新鲜成熟度好、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。

2.1.5 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 果胶酶（米根霉）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.8 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌）应符合 GB/T 24401 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 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
色泽	具有本品应有的色泽，颜色均匀一致	
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	无肉眼可见的杂质 ^a	
注：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 理化指示

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a （20℃）， %vol	12±1、14±1、16±1、18±1、21±1、22±1、23±1、24±1、 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、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	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， μ g/kg ≤	50（以苹果、山楂为原料的单一水果蒸馏酒）	GB 5009. 185
	20（以苹果、山楂为原料的复合水果蒸馏酒）	
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1. 0%（体积分数）； b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 微生物限量仅适用于酒精度低于 24%vol 的产品。					

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 8951 和 GB 14881 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；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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、菌落总数（仅适用于酒精度低于 24%vol 的产品）、大肠菌群（仅适用于酒精度低于 24%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

本标准适用于以鲜枣、梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、桑葚、红枣、芒果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，添加酒曲、酵母中的一种或两种，经发酵、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。

河南果来苏葡萄酒业有限公司