



410304S-2024



南阳鸥姐田园农业发展有限公司企业标准

Q/N0J 0003S-2024

水果风味蒸馏酒

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

南阳鸥姐田园农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸥姐田园农业发展有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：郑海鸥。

H N
Q B

水果风味蒸馏酒

1 范围

本标准规定了水果风味蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、鲜枣、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、桑葚、红枣中的一种或几种为原料、经挑选、清洗、去核（籽）或不去核（籽）、打浆（破碎）、添加或不添加白砂糖，经发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的水果风味蒸馏酒。

根据原料不同分为：单一水果风味蒸馏酒、复合水果风味蒸馏酒。

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 梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、鲜枣、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、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
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	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 ^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，μg/kg ≤	50（以苹果、山楂为原料的单一水果风味蒸馏酒）	GB 5009.185
	20（以苹果、山楂为原料的复合水果风味蒸馏酒）	
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 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 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以梨、桃、猕猴桃、李子、葡萄、山楂、苹果、杨梅、鲜枣、樱桃、柠檬、刺梨、草莓、蓝莓、杏、桑葚、红枣中的一种或几种为原料、经挑选、清洗、去核（籽）或不去核（籽）、打浆（破碎）、添加或不添加白砂糖，经发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的水果风味蒸馏酒。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。

南阳鸥姐田园农业发展有限公司