



410142S-2025



河南果来苏葡萄酒业有限公司企业标准

Q/HGP 0002S-2025

水果蒸馏酒

2025-01-13 发布

2025-01-13 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。

本标准适用于以水果发酵酒（枣发酵酒、梨发酵酒、桃发酵酒、猕猴桃发酵酒、李子发酵酒、葡萄发酵酒、山楂发酵酒、苹果发酵酒、杨梅发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、刺梨发酵酒、草莓发酵酒、蓝莓发酵酒、杏发酵酒、桑葚发酵酒、红枣发酵酒、芒果发酵酒中的一种或几种）为原料，经蒸馏、贮存、调配、过滤、杀菌或不杀菌、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 水果发酵酒应符合 GB 2758 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	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, μg/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)	
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数);</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p>			

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果发酵酒（枣发酵酒、梨发酵酒、桃发酵酒、猕猴桃发酵酒、李子发酵酒、葡萄发酵酒、山楂发酵酒、苹果发酵酒、杨梅发酵酒、樱桃发酵酒、柠檬发酵酒、刺梨发酵酒、草莓发酵酒、蓝莓发酵酒、杏发酵酒、桑葚发酵酒、红枣发酵酒、芒果发酵酒中的一种或几种）为原料，经蒸馏、贮存、调配、过滤、杀菌或不杀菌、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。

H N

河南果来苏葡萄酒业有限公司

Q B