411553S-2025

新乡市宴铭酒业有限公司企业标准

Q/XYMJ 0003S-2025

水果蒸馏酒

2025-05-20 发布　　2025-05-20 实施

新乡市宴铭酒业有限公司 发布

前　言

本标准由新乡市宴銘酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：琚艳华。

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。

本标准适用于以山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、浓缩果汁/浆（山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、破碎（压榨）或不破碎（压榨）、添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的水果蒸馏酒。

根据原料不同，分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、茶叶应清洁、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.6 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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，然后用温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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		20～65	GB 5009.225
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总酸（以乙酸计），g/L	≤	6.0	GB/T 10345 或GB 12456
甲醇[b]，g/L	≤	2.0	GB 5009.266
氰化物[b]（以HCN计），mg/L	≤	6.0	GB 5009.36
展青霉素[c]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标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仅适用于以苹果或山楂为原料的产品。			

2.4 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 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、浓缩果汁/浆（山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、破碎（压榨）或不破碎（压榨）、添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，添加酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的水果蒸馏酒。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》要求制订本企业标准，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。

新乡市宴銘酒业有限公司

HN
QB