



412017S-2017



河南省盘古福酒业有限公司企业标准

Q/HPJ 0001S-2017

水果蒸馏酒

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

河南省盘古福酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省盘古福酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴迪、张新科、赵伟。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的水果（苹果、葡萄、梨、香瓜、杏、西瓜、木瓜、蓝莓、樱桃、桑葚、草莓、菠萝、芒果、石榴、柿子、枣、猕猴桃、桃子、甜瓜）为原料，经清洗、除杂、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、榨汁（破碎）、酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的水果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 苹果、葡萄、梨、香瓜、杏、西瓜、木瓜、蓝莓、樱桃、桑葚、草莓、菠萝、芒果、石榴、柿子、枣、猕猴桃、桃子、甜瓜应符合新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.3 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 200ml，倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	白色或淡黄色色泽	
气、滋味	具有水果蒸馏酒应有的清香、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
	高度 41~60	低度 18~40	
酒精度, (20°), (%vol)	35±1、38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、50±1、52±1、60±1		GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L ≥	0.25	0.1	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.4	0.2	GB/T 10345

甲醇 ^a , g/L	≤	2.0	GB 5009.226
氰化物 ^a , (以 HCN 计) mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
标注: a 甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算; *该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 白酒厂卫生规范的有关规定执行。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

水果蒸馏酒以新鲜的水果（苹果、葡萄、梨、香瓜、杏、西瓜、木瓜、蓝莓、樱桃、桑葚、草莓、菠萝、芒果、石榴、柿子、枣、猕猴桃、桃子、甜瓜）为原料，经清洗、除杂、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、榨汁（破碎）、酵母发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成。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》的规定，参照GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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国家标准GB 2762的规定。

河南省盘古福酒业有限公司

2017年08月02日