



412328S-2017



河南百果仙子酒业有限公司企业标准

Q/HBJ 0001S-2017

蒸馏酒

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

河南百果仙子酒业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南百果仙子酒业有限公司提出并起草

本标准主要起草人：张朝良。

H N

Q B

蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以苹果、葡萄、梨、香瓜中的一种为原料，经破碎、压榨后，加入酵母、白砂糖，经发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装而成的蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.2 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

2.1.3 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.4 香瓜应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.7 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	指标	检验方法
性状	液体	取50mL混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其外观、性状、杂质、色泽，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其香气。
外观	清亮透明，无沉淀及悬浮物	
色泽	无色或微黄	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 (20℃), %vol	28±1; 35±1; 45±1; 52±1; 62±1;	GB 5009.225
总砷 (以As计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L	≤ 2.0	GB 5009.226
氰化物 ^a (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
注: 1 ^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 2 [*] 为严于国家标准的指标。 3 ^b 仅限于以苹果为原料制成的苹果蒸馏酒。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

蒸馏酒是以苹果、葡萄、梨、香瓜中的一种为原料，经破碎、压榨后，加入酵母、白砂糖，经发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装而成的。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。

本标准规定了蒸馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南百果仙子酒业有限公司

2017年09月04日