



413104S-2018



河南金猴酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2018

# 猕猴桃露酒

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

河南金猴酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南金猕酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宣运涛、程鹰、薛洁、祁勇、宋绪磊。

H N

Q B

# 猕猴桃露酒

## 1 范围

本标准规定了猕猴桃露酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以 60% vol 白酒为酒基，加入猕猴桃（经清洗），经浸泡、过滤、调配、灌装、包装加工而成的猕猴桃露酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 猕猴桃应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 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1瓶，倒入洁净透明烧杯中，自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有猕猴桃和酒的气、滋味，诸香和谐，滋味醇和	
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 <sup>a</sup> , (20℃), %vol	4 ± 1; 6 ± 1; 8 ± 1; 10 ± 1; 12 ± 1; 14 ± 1; 16 ± 1; 18 ± 1; 20 ± 1; 22 ± 1; 24 ± 1; 26 ± 1; 28 ± 1; 30 ± 1; 32 ± 1; 34 ± 1; 35 ± 1; 36 ± 1; 38 ± 1; 40 ± 1; 42 ± 1; 45 ± 1; 46 ± 1; 48 ± 1; 50 ± 1; 52 ± 1; 54 ± 1; 56 ± 1; 58 ± 1; 60 ± 1	GB 5009.225

甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.266
总酸(以乙酸计), g/L	≤	6.0	GB/T 15038
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计), g/L	≤	300	GB/T 15038
总酯 <sup>c</sup> (以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 27588附录A
干浸出物, g/L	≥	0.3	GB/T 15038
氰化物, mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
铅*(以Pb计), mg/L	≤	0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 <sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 <sup>b</sup> 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%vol。 <sup>c</sup> 总酯限于白酒为酒基(酒精度≥25%vol)的露酒。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
菌落总数, CFU/mL ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL ≤	0.03			GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8951、GB 12696的规定。

## 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、总糖、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

猕猴桃露酒是以 60% vol 白酒为酒基，加入猕猴桃（经清洗），经浸泡、过滤、调配、灌装、包装加工而成的。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 蒸馏酒及配制酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 27588《露酒》相关标准制定本标准，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。

河南金猕酒业有限公司

Q B