



412178S-2018



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0001S-2018

木瓜酒

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊端成。

本标准自发布实施日起替代Q/NDJS 0001S-2018，备案号：410398S-2018，备案日期：2018-1-31。

H N

Q B

木瓜酒

1 范围

本标准规定了木瓜酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用鲜木瓜（压榨成汁）、酒用酵母、白砂糖为原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾兑、加入（或不添加）食用酒精、过滤、澄清、储存、灌装、包装而成的木瓜酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.4 酒用酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.5 食用鲜木瓜应清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 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	随机取样品 10 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，品其口感。
色 泽	透明或浅黄色	
口 感	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
气 味	具有纯正清香气	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质轻微沉淀	

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	检测方法
酒精度（20℃） v/v, %	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、54±1、55±1、56±1、58±1、60±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 11857

总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 11857
甲醇, g/L	≤	2.0	GB 5009.266
砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
氰化物 ^a (以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注: *铅指标严于GB 2762的规定; 氰化物、甲醇指标按100%酒精度折算。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881、GB 8951 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

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、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

木瓜酒是以食用鲜木瓜（压榨成汁）、酒用酵母、白砂糖为原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾兑、加入（或不添加）食用酒精、过滤、澄清、储存、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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了木瓜酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于 GB 2762 的规定。

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司