



412290S-2018



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0004S-2018

---

# 木瓜配制酒

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

---

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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。

H N

Q B

# 木瓜配制酒

## 1 范围

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

本标准适用于以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、果葡糖浆及酵母，经发酵、陈酿、加入 60°（V/V）优质白酒、木瓜蒸馏酒（或不添加）、纯净水（一级反渗透过滤）调配、过滤、陈化、灌装、包装工艺加工而成的木瓜配制酒。

## 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 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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。

2.1.6 木瓜蒸馏酒应符合 Q/NDJS0001S 木瓜酒的规定（见附录 A）。

2.1.7 白酒应符合 GB/T 10781.1 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	澄清透明液体	取 50mL 倒入洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的颜色，清亮透明，允许有少量聚集物（使用软木塞封口时允许有 3 个以下不大于 1mm 的软木渣）	
气味	具有木瓜的独特香味，味醇正，酸甜适口，余味悠长，无异味	
滋味	醇和、舒顺协调，酒体完整	
杂质	清亮透明，允许瓶（坛）底有微量聚集物，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 v/v / (%)	4.0±1、7.0±1、10.0±1、13.0±1、16.0±1、19±1、22±1、26±1、28±1、30±1、32±1、	GB 5009.225

		36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1	
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤	6.0	GB/T 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	0.15	GB/T 10345
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤	300	GB/T 15038
甲醇/(g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤	8.0	GB 5009.36
甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			
注：*铅含量指标严于GB 2762。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行；  
仅适用于 24° v/v, %及小于 24° v/v, %产品。

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

## 木瓜酒 (Q/NDJS 0001S)

## 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 <sup>a</sup> (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。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、破碎、压榨、添加白砂糖、果葡糖浆及酵母，经发酵、陈酿、加入 60°（V/V）优质白酒、木瓜蒸馏酒（或不添加）、纯净水（一级反渗透过滤）调配、过滤、陈化、灌装、包装工艺加工而成的木瓜配制酒。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 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司

H N  
Q B