



410149S-2019



河南百果仙子酒业有限公司企业标准

Q/HBJ 0001S-2019

蒸馏酒

2019-01-16 发布

2019-01-16 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HBJ 0001S-2018（备案号 411888S-2018，备案日期：2018-6-22）。

H N

Q B

蒸馏酒

1 范围

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

本标准适用于以苹果、葡萄、梨、香瓜、姜、橘子、木瓜、山楂、石榴、桃、枣、桑椹中的一种或多种为原料，经预处理、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 香瓜应符合 DB3701/T107 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 和 GB 31639 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.9 橘子、木瓜、山楂、石榴、桃、枣、桑椹应新鲜、无腐烂、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、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、色泽及杂质，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其
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	气味。
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	12±1; 17±1; 28±1; 30±1; 35±1; 38±1; 40±1; 42±1; 45±1; 46±1; 48±1; 50±1; 52±1; 56±1; 62±1。	GB 5009.225
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲醇 ^a , g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: 1 ^a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。
2 ^{*}铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。
3 ^b仅限于以苹果或山楂为原料制成的蒸馏酒。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
表 3 中的指标仅适用于酒精度 $\leq 20\%$ vol 的蒸馏酒。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 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 和 GB 8951 的规定。

2.7 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

蒸馏酒是以苹果、葡萄、梨、香瓜、姜、橘子、木瓜、山楂、石榴、桃、枣、桑椹中的一种或多种为原料，经预处理、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。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、检验方法、检验规则、标志、标签、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

H N

Q B