



410322S-2019



叶县卫全忠养生酒有限公司企业标准

Q/YWY 0001S-2019

木瓜蒸馏酒

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

叶县卫全忠养生酒有限公司 发布

前 言

本标准是按 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。

本标准由叶县卫全忠养生酒有限公司提出。

本标准起草单位：叶县卫全忠养生酒有限公司。

本标准主要起草人：朱佩云、陈星、卫全忠。

H N

Q B

木瓜蒸馏酒

1 范围

本标准规定了木瓜蒸馏酒的要求，以及检验方法、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的水果（木瓜）为原料，经清洗、去籽、破碎、打浆、添加或不添加食用木薯淀粉、加曲糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的木瓜蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木瓜应符合新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	无色或淡黄色	
气味	具有木瓜蒸馏酒应有的清香、诸香和谐	
滋味	醇和、舒顺谐调、酒体完整	
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（20℃），（%vol）	38±1、42±1、52±1	GB 5009.225
甲醇 ^a ，g/L ≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 ^a ，（以 HCN 计）mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
标注：a 甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算； *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 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、酒精度、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

木瓜蒸馏酒是以新鲜的水果（木瓜）为原料，经清洗、去籽、破碎、打浆、添加或不添加食用木薯淀粉、加曲糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

叶县卫全忠养生酒有限公司

H N

Q B