



410738S-2019



社旗县生活荟酒业有限公司企业标准

Q/SSJ 0002S-2019

水果蒸馏酒

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

社旗县生活荟酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由社旗县生活荟酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘华松。

H N

Q B

水果蒸馏酒

1 范围

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

本标准适用于以苹果、梨、枣、桃、桑椹、蓝莓、菠萝的其中一种为主要原料，经去皮或不去皮、清洗、切碎（或榨汁），辅以高粱、大米、玉米、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装加工而成的水果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.2 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.3 枣应符合 GB/T 22345 的规定。

2.1.4 桃应符合 NY/T 586 的规定。

2.1.5 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.6 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。

2.1.7 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 酒曲应符合 QB/T 4259 或 GB 31639 的规定。

2.1.12 稻壳应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 桑椹应符合 GB/T 29572 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 200mL 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	具有水果蒸馏酒正常色泽	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
气味	具有水果蒸馏酒应有的酒香，诸香和谐，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	
当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或者失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 (20℃), %Vol	23±1、25±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、42±1、45±1、48±1、50±1、52±1、56±1、61±1	GB 5009.225
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
甲醇 ^a , g/L ≤	1.0	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
^b 展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
总酸 (以乙酸计), g/L ≥	0.3	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.2	
注： ^a 甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算； ^b 仅限以苹果为原料的产品检测此项；*该指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以苹果、梨、枣、桃、桑椹、蓝莓、菠萝的其中一种为主要原料，经去皮或不去皮、清洗、切碎（或榨汁），辅以高粱、大米、玉米、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装加工而成的水果蒸馏酒。依据《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《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

社旗县生活荟酒业有限公司

Q B