



410446S-2018



河南三眼井纯粮酿酒有限公司企业标准

Q/HSYJ 0002S-2018

---

# 苹果蒸馏酒

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

---

河南三眼井纯粮酿酒有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由河南三眼井纯粮酿酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南三眼井纯粮酿酒有限公司。

本标准主要起草人：高健、高钟杨、邹容华、邹爱华、邹丽。

H N

Q B

# 苹果蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了苹果蒸馏酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以苹果为主要原料，高粱、小米、大米、玉米、小麦、豌豆为辅料，经粉碎、蒸煮、拌入酵母糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的蒸馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 苹果应符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	液体、清凉透明，久置允许有少量沉淀 <sup>a</sup>	取样品 30ml 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	无色或微黄色	
气味	具有苹果香和酒香、香气协调	
滋味	浓郁醇和、清雅爽适、余味悠长、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

a:当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 (20℃), % vol	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、38±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、56±1、60±1、62±1	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
铅 <sup>b</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/L	≤ 20	GB 5009.185

备注: a) 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;  
b) 铅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

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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、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

本标准适用于以苹果为主要原料，高粱、小米、大米、玉米、小麦、豌豆为辅料，经粉碎、蒸煮、拌入酵母糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的蒸馏酒。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》，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。

河南三眼井纯粮酿酒有限公司

H N

Q B