



411003S-2018



社旗县生活荟酒业有限公司企业标准

Q/SSJ 0001S-2018

水果蒸馏酒

2018-04-18 发布

2018-04-18 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要求、试验方法、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为主要原料，高粱、大米、玉米、生活饮用水为辅料，经苹果的挑选、清洗、破碎添加高粱（粉碎）、大米（粉碎）、玉米（粉碎）、蒸制、摊凉、添加大曲糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装工艺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 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.4 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.5 生活用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 大曲应符合 QB/T 4259 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	

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、32±1、38±1、42±1、48±1、52±1	GB 5009.225
氰化物 ^a (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
甲醇 ^a , g/L ≤	2.0	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/L ≤	50	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; *该指标值严于食品安全国家标准。		

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

食品添加剂限量应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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

水果蒸馏酒是以苹果为主要原料，高粱、大米、玉米、生活饮用水为辅料，经苹果的挑选、清洗、破碎添加高粱（粉碎）、大米（粉碎）、玉米（粉碎）、蒸制、摊凉、添加大曲糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装工艺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。

注：标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

社旗县生活荟酒业有限公司