



411348S-2018



信阳市五谷陈酒业有限公司企业标准

Q/XWGC 0001S-2018

水果蒸馏酒

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

信阳市五谷陈酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳市五谷陈酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈雷。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以苹果、梨为主要原料，经清洗、榨汁（或破碎），辅以高粱、大米、小麦、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌封、包装加工而成的水果蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 酒曲应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.5 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.6 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.7 稻壳应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变。

2.1.8 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	检测方法
性状	液体	GB/T 10345
色泽	无色、清澈透明、无悬浮物、无沉淀	
香气	具有本品独特的香气	
口味	绵甜、醇和、香味协调、余味较长	
风格	具有本品明显的风格	
当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时逐渐恢复正常		

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	要求	检测方法
酒精度（20℃），%vol	32±1，42±1，46±1，48±1，50±1，	GB 5009. 225

		52±1	
总酸 (以乙酸计), g/L	≥	0.2	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥	1.0	GB/T 10345
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
甲醇 ^a , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
注: ^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			
*铅指标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/T 23544 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。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、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

水果蒸馏酒以苹果、梨为主要原料，经清洗、榨汁（或破碎），辅以高粱、大米、小麦、稻壳、酒曲，经预处理、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌封、包装加工而成的水果蒸馏酒。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

信阳市五谷陈酒业有限公司