

# Q/DZX

## 云南滇之熙酒业有限公司企业标准

Q/DZX 0001 S—2024

代替 Q/ DZX 0001 S-2023

### 水果蒸馏酒

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090011 S-2024  
备案日期: 2024年 01 月 17 日

云南省  
备案  
备案日

2024-01-17 发布

2024-01-19 实施

云南滇之熙酒业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的水果蒸馏酒是以新鲜水果为原料，经榨汁、添加(或不添加)白砂糖、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺加工制成的水果蒸馏酒。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和质量仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其中铅指标严于国家食品安全标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替：Q/YYG 0001 S-2023《水果蒸馏酒》

本标准由云南滇之熙酒业有限公司提出并起草。

本标准起草：王海波。

# 水果蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了水果蒸馏酒的技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经榨汁、添加(或不添加)白砂糖、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺加工制成的水果蒸馏酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

3.1 按加酒精度分为：水果蒸馏酒（低度）、水果蒸馏酒（高度）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 新鲜水果：应新鲜、成熟、无腐烂、无霉变及虫蛀。符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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
色泽	无色至浅黄色或浅黄色至琥珀色	GB/T 10345-2022
外观	清亮、无悬浮物、无沉淀	
香气	具有水果特有果香及酒香，香气协调，无异味；或具有水果特有果香及橡木香与酒香，香气协调，无异味	
滋味	醇和、甘冽、协调、酒体丰满，后味纯净，具有本品特有的滋味	
风格	具有本品特有的典型风格	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

品安全企业

: 5309

: 年

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	低度酒	高度酒	
酒精度 (20℃), % vol	20~40	40~60	GB 5009.225
甲醇 <sup>a</sup> , g/L ≤	2.0		GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计), mg/L ≤	6.0		GB 5009.36

注：酒精度实测值与标签示值允许差为±1%。<sup>a</sup>甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以P <sub>b</sub> 计), mg/L ≤	0.4	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以每次包装出厂的同一品种、同一风格、同一日生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：净含量<500mL，抽取8瓶，净含量≥500mL，抽取6瓶，总量不得少于3000mL，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、酒精度。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，有任一项不合格时，可以同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

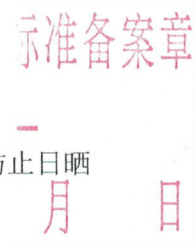
包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染、有异味物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染物品混贮，严禁火种，堆放时应离地、离墙。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 01 月 11 日至 2022 年 01 月 16 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2024 年 1 月 16 日

宁般

备案单位主要负责人(签字)

2024 年 1 月 16 日