

Q/WXL

云南万兴隆生物科技集团有限公司企业标准

Q/WXL 0003 S -2020

代替 Q/WXL 0003S -2017

水果、姜汁复合蒸馏酒

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030113S-2020
备案日期: 2020年10月26日

2020-10-23 发布

2020-10-26 实施

云南万兴隆生物科技集团有限公司 发布

前言

我公司生产的水果、姜汁复合蒸馏酒是以一种或一种以上的新鲜水果（葡萄、菠萝、芒果、甘蔗、荔枝、杨梅、李子、桃子、桔子、苹果、草莓、西番莲、樱桃、橙子、石榴、青梅、枇杷、柚子、柠檬、山楂等）为主要原料，添加罗平小黄姜，经榨汁、混合、发酵、蒸馏、陈酿、调配、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定。本标准中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/WXL 0003 S-2017《水果、姜汁复合蒸馏酒》

本标准由云南万兴隆生物科技集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、郑丽芬、唐闻兵、唐闻君、刘家兵、赵永能。

水果、姜汁复合蒸馏酒

1 范围

本标准规定了水果、姜汁复合蒸馏酒的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以一种或一种以上的新鲜水果（葡萄、菠萝、芒果、甘蔗、荔枝、杨梅、李子、桃子、桔子、苹果、草莓、西番莲、樱桃、橙子、石榴、青梅、枇杷、柚子、柠檬、山楂等）为主要原料，添加罗平小黄姜，经榨汁、混合、发酵、蒸馏、调配、包装制成的复合蒸馏酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 产品根据原料的不同分为：单一类和复合类。

3.1.1 单一类：以葡萄、菠萝、芒果、甘蔗、荔枝、杨梅、李子、桃子、桔子、苹果、草莓、西番莲、樱桃、橙子、石榴、青梅、枇杷、柚子、柠檬、山楂中的一种为主要原料，添加罗平小黄姜，经榨汁、混合、发酵、蒸馏、陈酿、调配、包装而成的蒸馏酒。

3.1.2 复合类：以葡萄、菠萝、芒果、甘蔗、荔枝、杨梅、李子、桃子、桔子、苹果、草莓、西番莲、樱桃、橙子、石榴、青梅、枇杷、柚子、柠檬、山楂中的两种及两种以上为主要原料，添加罗平小黄姜，经榨汁、混合、发酵、蒸馏、陈酿、调配、包装而成的蒸馏酒。

3.2 产品按照等级分为特级酒、优级酒、一级酒、二级酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 葡萄、菠萝、芒果、甘蔗、荔枝、杨梅、李子、桃子、桔子、苹果、草莓、西番莲、樱桃、橙子、石榴、青梅、枇杷、柚子、柠檬、山楂和罗平小黄姜：应新鲜、无腐烂、无变质、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 酵母：应符合 GB/T 20886 的规定。

4.1.3 生活用水：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和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求				分析方法
	特级	优级	一级	二级	
外 观	澄清透明、晶亮，无悬浮物、无沉淀				GB/T 11856
色 泽	无色至浅黄色				
香 气	具有和谐的具有原料品种香及酒香，醇和的酒香，幽雅浓郁	具有明显的原料品种香及酒香，醇和的酒香，幽雅	具有原料品种香及酒香，香气协调、浓郁	具有原料品种香及酒香，无明显刺激感和异味	
口 味	醇和、甘冽、沁润、细腻、丰满、绵延	醇和、甘冽、丰满、棉柔	醇和、甘冽、完整、无杂味	较纯正、无邪杂味	
风 格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标				分析方法	
	特级	优级	一级	二级		
酒精度（20℃），%vol	≥	36.0			GB 5009.225	
非酒精挥发物总量（挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇） /[g/L(100%vol 乙醇)]	≥	2.20	1.80	1.00	—	GB/T 11856
甲醇，g/l	≤	2.0			GB 5009.266	
氰化物（以HCN计），mg/L	≤	8.0			GB 5009.36	
展青霉素（μg/kg）	≤	50			GB 5009.185	
注：酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol。 甲醇、氰化物按 100%vol 酒精度折算。 展青霉素仅限以苹果、山楂为原料的蒸馏酒。						

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标				检验方法
	特级	优级	一级	二级	
铅(以 Pb 计) /mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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，总量不低于3000ml，分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、甲醇、氰化物（送外检）。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时；

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该批产品为合格产品。检验结果中有一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 2757、GB/T 10346、GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 应标注：“过量饮酒 有害健康”。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固，不得有破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、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

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥，有防潮、防蝇、放鼠等设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。成品酒适宜在5-25℃温度范围内贮存。

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》。



2020年 9月 15日

唐玉生

备案单位主要负责人（签字）

2020年 9月 15日