

Q/YDX

云南滇香酒业有限公司企业标准

Q/YDX 0001 S—2020

水果蒸馏酒



2020 - 05 - 22 发布

2020-05-30 实施

云南滇香酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果蒸馏酒是以新鲜水果为原料，添加或者不添加白砂糖、酒曲等辅料，经分选、清洗、切瓣、去籽核、破碎、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和质量仲裁的依据。

本标准指标按照GB 2757—2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定并结合产品生产实际制订，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，并增加了总酸、总酯、固形物指标要求。

本标准由云南滇香酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王云飞、王崇健、文加珍、孟水莲。

食品安全
号: 5306
期:

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、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜水果为主要原料，添加或者不添加酒曲、白砂糖等辅料，经分选、清洗、切瓣、去籽核、破碎、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装工艺制成的水果蒸馏酒。

2 规范性引用文件

本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜水果：成熟度适中，色泽莹润，无霉烂，无虫眼，无破损，符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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
外 观	清亮透明、无悬浮物、无沉淀	GB/T 10345
色 泽	无色或微黄色	
香 气	具有典型果香与酒香，香气浓郁	
□ 味	醇和、甘冽、谐调、酒体丰满、绵柔	
风 格	具有本品的典型风格	
注：当酒的温度低于 10 ° C时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，温度达到 10 ° C以上时应逐渐恢复正常。		

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

全企业标
S-
年

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度 (20 °C) ^a , % vol	≥ 25.0	GB/T 10345 GB 5009.225
固形物, g/L	≤ 0.7	GB/T 10345
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.25	
总脂 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.4	
甲醇 ^b , g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
1、 ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1%vol。 2、 ^b 甲醇、氰化物的指标均按 100%vol酒精度折算。 3、 ^c 仅限于以苹果、山楂为原料制成的蒸馏酒。		

3.4 污染物限量

应符合GB2762 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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 净含量

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

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 蒸馏酒的规定。

3.7 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 8951 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶，抽样数量为：净含量<500 ml，抽取 8 瓶；净含量≥500 ml，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000mL，样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 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、总酸、总脂。

4.4 型式检验

正常情况下，每半年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中全部检验项目合格，则判定该产品为合格产品；若有任一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味混装混运。运输过程中不得日晒、雨淋、受潮、避免强烈震荡，装卸时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

原辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味处，产品离地、离墙各 20cm 以上，禁止与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混贮、混放。

食品标准名称	水果蒸馏酒		
	制定 (√) 修订 ()		
适用的食品	以新鲜水果为原料酿制的蒸馏酒饮料		
食品生产企业名称	云南滇香酒业有限公司		
地 址	云南省昭通市昭阳区昭阳工业园区扶贫产业园 5 栋		
电 话	0870 - 8880199	邮 编	657000
传 真		联系人	孟水莲

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证：

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》。

云南滇香酒业有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 4 月 17 日

王云飞

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 4 月 17 日