

Q/JXTG

精河县鑫天格果酒有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JXTG0001S-2018

水果蒸馏酒



2018-09-10 发布

2018-10-10 实施

精 河 县 鑫 天 格 果 酒 有 限 公 司 发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由精河县鑫天格果酒有限公司负责提出。

本标准由精河县鑫天格果酒有限公司负责起草。

本标准起草人：周媛。

本标准批准人：韩文铁。



水果蒸馏酒

1 范围

本标准规定了水果蒸馏酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红枣、葡萄、枸杞为原料，经去籽、粉碎、发酵、蒸馏、包装而制成（25-60%Vol）的水果蒸馏酒。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T20886	食品加工用酵母
GB/T24694	玻璃容器 白酒瓶
QB/T1499	爪式旋开盖
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 产品分类和定义

按照原料不同分为枸杞蒸馏酒、红枣蒸馏酒、葡萄蒸馏酒。

4 技术要求

4.1 原辅料的要求

4.1.1 原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 枸杞、红枣、葡萄：选用无虫蛀、无病虫斑的果实，符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.3 酿酒酵母：符合 GB/T20886 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	清亮透明、无悬浮物和无沉淀物
色 泽	无色或微黄色
香 气	具有和谐水果果香、浓郁的芳香气味
滋 味	酒体丰满、醇和完整，纯正的芳香口味，具有本品固有风味

4.4 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
酒精度 (20°), %Vol	25-60
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4
甲醇 (g/L)	≤ 2.0
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0
备注：1、酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。 2、甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。3、本产品不添加任何食品添加剂。	

4.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家质量检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 试验方法

5.1 感官：目测、鼻嗅、口尝。

5.2 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.3 氰化物：按 GB5009.36 规定的方法测定。

5.4 酒精度：按 GB5009.225 规定的方法测定。

5.5 甲醇：按 GB5009.266 规定的方法测定。

5.6 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批：同一批原料、同一生产条件、同一规格、同一班次、同一生产日期的产品为一批次。



6.2 抽样: 抽样基数不少 200 瓶。净含量 $<500\text{mL}$, 抽取 8 瓶, 净含量 $\geq 500\text{mL}$, 抽取 4 瓶, 总量不得少于 3000mL。将抽取的样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂必须检验, 经检验合格后, 签发合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为: 感官、酒精度、甲醇、净含量允许短缺量。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中, 每年进行一次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 当原料, 工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.5 的所有项目。

6.5 判定规则

检验项目全部合格时, 判定该批产品为合格产品; 若有不合格项目时, 应在备检样中对不合格项目进行复检, 以复检结果为准; 若仍有任一项指标不合格, 则判定该批产品为不合格。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签: 标签应符合 GB7718 和国家其他相关的要求。包装应分内外包装, 均应有明显标志, 即: 产品名称、食用方法、生产批号、生产日期、保质期、净重、产品标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、联系方式、产地。储运图示符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装: 内包装白酒瓶符合 GB/T24694 的要求; 瓶盖符合 QB/T1499 的要求; 外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

7.3 运输: 本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥, 不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。运输中应防止挤压、震荡、污染、雨淋和暴晒, 应有覆盖物, 装卸时轻搬轻放。包装储运符合 GB/T191 的要求。

7.4 贮存: 不得露天存放, 不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风, 干燥, 常温保存, 并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板, 离地 20cm 以上, 离墙 30cm 以上。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果蒸馏酒	标准主要起草人	周媛
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》质量要求，编写了本标准，产品经过自治区质检院所进行验证，符合 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求。然后报自治区卫计委受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 标准的甲醇、氰化物指标依据 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》；铅依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；酒精度按照产品特性和验证报告设置。 指标中各项目具体检测方法依据：铅按 GB5009.12 测定。氰化物：按 GB5009.36 规定的方法测定。酒精度：按 GB5009.225 规定的方法测定。甲醇：按 GB5009.266 规定的方法测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。原料应符合相应的食品标准和有关规定。红枣、葡萄、枸杞：选用无虫蛀、无病虫斑的果实，符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。酿酒酵母符合 GB/T20886 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定，内包装白酒瓶符合 GB/T24694 的规定，瓶盖符合 QB/T1499 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。本产品不添加食品添加剂。食品标签符合 GB7718 和 GB10344 的规定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》； 《食品安全企业标准备案办法》；GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》 GB/T20886《食品加工用酵母》；GB5749《生活饮用水卫生标准》			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控。国标中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$。本标准制定铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。			