

Q/KYC

贵州省食品安全企业标准

Q/KYC 0001S—2021

水果蒸馏酒

2021 - 01 - 28 发布

2021 - 01 - 28 实施

贵州凯缘春酒业有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由贵州凯缘春酒业有限公司提出。

本文件起草单位：贵州凯缘春酒业有限公司。

本文件主要起草人：刘桂琼、张廷辉、顾 阳、范权毅、游建勇。

水果蒸馏酒

1 范围

本文件规定了水果蒸馏酒的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州凯缘春酒业有限公司水果蒸馏酒、水果白兰地。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 11856 白兰地

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果蒸馏酒

以水果（葡萄、蓝莓、甘蔗、刺梨、桃子、百香果、杨梅、菠萝、香蕉等）为原料，添加或不添加白砂糖，经榨汁（或破碎）、发酵、蒸馏、陈酿、调配、罐装等工艺制成的蒸馏酒。

3.2

水果白兰地

以水果（葡萄、蓝莓、甘蔗、刺梨、桃子、百香果、杨梅、菠萝、香蕉等）为原料，添加或不添加白砂糖，经榨汁（或破碎）、发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配、罐装等工艺制成的白兰地。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水果

成熟适度，风味正常，无霉烂变质、病虫害，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 水果蒸馏酒应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
外 观	澄清透明、无悬浮物、无沉淀	GB/T 10345
色 泽	透明至浅金黄色	
香 气	具有的该类水果品种香及酒香，香气浓郁，空杯留香持久	
口 味	醇和，柔顺，味长	
风 格	具有本品特有的风格	
注：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℃时应逐渐恢复正常。		

4.2.2 水果白兰地应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	要 求	检验方法
外 观	澄清透明、无悬浮物、无沉淀	GB/T 11856
色 泽	浅金黄色至金黄色	
香 气	具有的该类水果品种香及酒香，陈酿的橡木香，空杯留香持久	
口 味	醇和，柔顺，味长	
风 格	具有本品特有的风格	
注：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℃时应逐渐恢复正常。		

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标		检验方法
	水果蒸馏酒	水果白兰地	
酒精度 [°] (20℃)，%vol	25～75		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)] ≥	—	1.25	GB/T 11856
铜(以 Cu 计)，mg/L ≤	—	6.0	GB 5009.13
铅(以 Pb 计)，mg/L ≤	0.49		GB 5009.12
甲醇 ^β ·g/L ≤	2.0		GB 5009.266
氰化物 ^β (以 HCN 计)，mg/L ≤	8.0		GB 5009.36
展青霉素 ^ε ，μ g/kg ≤	50		GB 5009.185
注： [°] 标签标示值与实测酒精度不得超过±1.0%vol。 ^β 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 ^ε 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

4.4 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一生产日期、同一品种的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

在成品库中随机抽取样品，净含量<500mL抽取8瓶，净含量≥500mL抽6瓶，样品总量不低于3000mL，样品分成两份，一份检样，一份留样备查。

5.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应按本标准出厂检验项目逐项检验，检验结果符合要求，并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、甲醇、标签。

5.3.2 型式检验

型式检验正常情况下为每年进行一次，型式检验的项目为4.2~4.5要求的所有项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，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。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格品。

5.4.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，已复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品包装应有明显标志。产品标签应符合GB 7718、GB 2757的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全要求。

6.2.2 包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏液现象。

6.2.3 外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输中应防止挤压、烈日暴晒、雨淋、装卸时应轻搬轻放、严禁抛掷。

6.4 贮存

6.4.1 成品应贮存于干燥、通风、阴凉和清洁的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，严禁火种。

6.4.2 不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品和污染性物品混贮。
