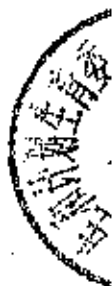
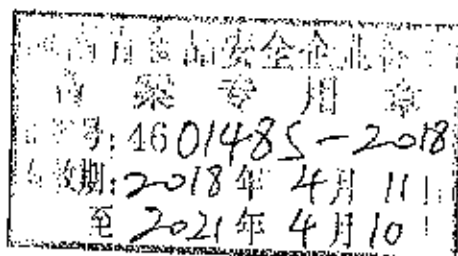


Q/LBJZ

海南省食品安全企业标准

Q/LBJZ 0001S—2018

水果白兰地



2018-03-10 发布

2018-04-10 实施

海南蓝冰酒庄有限公司 发布

前 言

本标准由海南蓝冰酒庄有限公司提出。

本标准由海南蓝冰酒庄有限公司起草。

本标准主要起草人：梁卫、文权。

本标准首次发布。

水果白兰地

1 范围

本标准规定了水果白兰地的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鲜水果或干果（香蕉、龙眼、荔枝、菠萝、芒果、石榴、火龙果、菠萝、杨桃、桑葚、苹果、桃子、大枣、枸杞、龙眼、蕃茄、桔子、葡萄和蓝莓等一种或多种）为原料，经浸泡（干果工艺）、破碎、榨汁、发酵、沉淀、过滤、蒸馏、陈化、调配、罐装等工艺加工而成的水果白兰地的生产控制、检验和贮运等环节。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
- 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
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.2 水果：应选用成熟度适中，无霉烂、无虫眼、无破损的水果，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.3 干果：应选用无霉烂、无虫眼的干果，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.4 酒曲：应符合 GB 31639 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求				检 验 方 法
	特 级 (XO)	优 级 (VSOP)	一 级 (VO)	二 级 (VS)	
外观	清亮透明、晶亮、无悬浮物、基本无沉淀				GB/T 11856
香气	具有和谐的原料水果香气，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅浓郁	具有明显的原料水果香气，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅	具有原料水果香气、橡木香及酒香，香气谐调、浓郁	具有原料水果香气、酒香及橡木香，无明显刺激感和异味	
口味	醇和、甘冽、沁润、细腻、酒体丰满、绵延	醇和、甘冽、酒体丰满、绵柔	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	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	特 级 (XO)	优 级 (VSOP)	一 级 (VO)	二 级 (VS)	
酒精度 (20℃), % vol	30.0~55.0				GB 5009.225
酒龄/年	6	4	2	—	—
非酒精挥发总量 (挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇), g/L [100% vol乙醇] \geq	2.50	2.00	1.25	—	GB/T 11856
总酸 (以乙酸计), g/L \geq	0.2				GB/T 10345
甲醇, g/L \leq	2.0				GB 5009.266
氰化物 (以HCN计), mg/L \leq	3.0				GB 5009.36
铅 (以Pb计), $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	0.4				GB 5009.12
展青霉素: $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	50				GB 5009.185

注1: 酒精度实测值与标签示值允许差为 $\pm 1\%$ vol。
 注2: 甲醇、氰化物的指标均按 100%vol 酒精度折算。
 注3: 展青霉素仅限于含苹果产品。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

产品随机抽取8瓶（净含量 $\geq 500\text{mL}$ 的取6瓶，总量不少于3000mL），平均分成两份，其中一份用做检验用，其另一份留样，作为仲裁样品保存半年。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、净含量等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括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) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 2757和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、瓷瓶等，应分别符合GB 4806.1及GB 4806.4、GB 4806.5的要求，外包装纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。