

备案号：QB64/0423S-2022

Q/GCJY

宁夏甘城子葡萄酒业有限公司企业标准

Q/GCJY 0002S—2022

苹果白兰地

2022 - 08 - 31 发布

2022 - 08 - 31 实施

宁夏甘城子葡萄酒业有限公司

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 试验方法	3
8 检验规则	3
9 标志、包装、运输、贮存	4

前 言

本文件是参照GB/T 11856《白兰地》起草。

本文件卫生指标是按照GB 2757《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本文件替代Q/GCJY 0002S-2019《苹果白兰地》，与Q/GCJY 0002S-2019相比，主要技术变化如下：

- 按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》要求重新修订格式；
- 卫生指标增加严于食品安全国家标准指标铅（以Pb计） $\leq 0.40\text{mg/kg}$ （见4.4）；
- 增加了净含量要求（见4.5）；
- 将生产加工过程的卫生要求修改为应符合GB 14881的规定（见第6章）；
- 增加了净含量试验方法（见7.3）；
- 将标志要求修改为应符合GB 7718和GB 2758的规定（见9.1）。

本文件由宁夏甘城子葡萄酒业有限公司提出。

本文件起草单位：宁夏甘城子葡萄酒业有限公司。

本文件主要起草人：吴海军。

本文件有效期五年。

苹果白兰地

1 范围

本文件规定了苹果白兰地的术语和定义、技术要求、食品添加剂、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、贮存。

本文件适用于以苹果为原料,经破碎、发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装等工序制成的苹果白兰地。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

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(2005)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

苹果白兰地

以苹果为原料经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配而成的苹果蒸馏酒。

3.2

酒龄

白兰地原酒在橡木桶中陈酿的时间(年)。

3.3

非酒精挥发物总量

苹果白兰地中除酒精之外的挥发性物质(挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇)的总含量。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 苹果应符合相关标准要求

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求，并经净化处理。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求			
	特级 (X0)	优级 (VSOP)	一级 (V0)	二级 (VS)
外观	澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀			
色泽	金黄色至赤金色	金黄色至赤金色	金黄色	浅金黄色至金黄色
香气	具有和谐的苹果香，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅浓郁	具有明显的苹果香，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅	具有苹果香、橡木香及酒香，香气谐调、浓郁	具有苹果香、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、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	具有本品独特的风格	具有本品独特的风格	具有本品独特的风格

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			
	特级 (X0)	优级 (VSOP)	一级 (V0)	二级 (VS)
酒龄，年	≥4	≥3	≥2	≥1
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)	2.50	2.00	1.25	-
铜，mg/L	≤6.0			
酒精度，% vol	≥36.0			
注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。				

4.4 卫生指标

应符合GB 2757的规定。严于食品安全国家标准指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标
铅 (以 Pb 计)，mg/kg	≤0.40

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标和理化指标

按GB/T 11856规定的方法检验。

7.2 卫生指标

按GB 2757规定的方法检验。

7.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。

8 检验规则

8.1 组批、抽样

- 8.1.1 以同一批投料、同一班次生产的同一类型、同一规格的产品为一批次。
- 8.1.2 在每批产品中随机抽取 4 箱，每箱取样 1 瓶，其中 2 瓶供检验用，另外 2 瓶留作备检样品。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

- 8.2.1.1 每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。
- 8.2.1.2 检验项目：感官指标、酒精度、甲醇。

8.2.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大改变时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.3 判定规则

检验结果如有不超过两项指标不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格的项目进行复检,以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 2757的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料,包装容器应整齐、清洁、封装严密,无漏酒现象。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

9.2.2 外包装用瓦楞纸箱装,箱内应有防震、防撞的间隔材料。

9.3 运输

9.3.1 运输车应清洁卫生、不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋,防止冰冻,避免强烈震荡。搬运时应轻拿、轻放,不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内,贮存中应严禁火种,不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地10cm以上,离墙20cm以上。
