

Q/NMTN

内蒙古蒙特农牧业发展有限公司企业标准

Q/NMTN 0002S—2020

海红果蒸馏酒

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150133S-2020



2020-05-05 发布

2020-05-15 实施

内蒙古蒙特农牧业发展有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙特农牧业发展有限公司提出。
本标准由内蒙古蒙特农牧业发展有限公司起草。
本标准由内蒙古蒙特农牧业发展有限公司批准。
本标准起草人：张凤祥、王超、刘玉龙。

海红果蒸馏酒

1 范围

本标准规定了海红果蒸馏酒的技术要求、标签

本标准适用于以海红果为原料，添加水和白砂糖，经清洗、发酵、过滤、蒸馏、勾兑、灌装等工艺制成的蒸馏酒。

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 317 白砂糖

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配制酒

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 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 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20886 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第75号令(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 海红果：应选用新鲜、成熟适度、果实完整、无腐烂、无霉变、无虫蛀的海红果。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 酵母：应符合 GB/T 20886 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	无色或金黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香气	具有海红果赋予的协调的、浓郁的芳香气味或陈酿的橡木香。
口味	酒体丰满，醇和，甘爽，丰满，绵柔，具有海红赋予的芳香口味，无异味。
风格	酒体协调，具有本品独特的风格。

3.3 理化指标

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
甲醇 ^a / (g/L)	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅”（以Pb计）≤0.4mg/kg，其他污染物限量指标均应符合 GB 2762 中酒类的规定。按照 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中酒类的规定。

4 标签

- 4.1 产品标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合 GB 7718 的规定。
- 4.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。
- 4.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其它警示语。