附件 1：

ICS
X
备案号：

中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXX-2019

苹果蒸馏酒

Apple distilled wine

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由中国食品工业协会提出

本标准起草单位：烟台白洋河酿酒有限责任公司 国家葡萄酒及白酒、露酒产品质量监督检验中心 烟台宝龙凯姆斯葡萄酒庄有限公司 烟台科维德斯酒业有限公司

本标准主要起草人：于美忠 、 张涛 、 张志然 、雷凤侠 、张立夫 、 杨兆国、 李远旌

苹果蒸馏酒

1 范围

本标准规定了苹果蒸馏酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于苹果蒸馏酒的生产、检验与销售。

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。

GB2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒

GB5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/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/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

BB/T 0018 包装容器 葡萄酒瓶

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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 苹果蒸馏酒

以苹果为主要原料，经破碎（压榨）、经微生物发酵、蒸馏以普通储酒容器陈酿或储藏、贮存、调配、稳定性处理、过滤、灌装等工艺制成的蒸馏酒。

3.2 苹果白兰地

以苹果为主要原料，经破碎（压榨）、经微生物发酵、蒸馏以橡木桶陈酿或储藏、贮存、调配、稳定性处理、过滤、灌装等工艺制成的蒸馏酒。

3.2.1 特级苹果白兰地（XO）

原酒在橡木桶陈酿 6 年及以上的酒

3.2.2 优级苹果白兰地（VSOP）

原酒在橡木桶陈酿 4 年及以上的酒

3.2.3 一级苹果白兰地（VO）

原酒在橡木桶陈酿 3 年及以上的酒

3.2.4 二级苹果白兰地（VS）

原酒在橡木桶陈酿 2 年及以上的酒。

3.3 酒龄

苹果白兰地原酒在橡木桶中陈酿的时间（年）。

4 分类

4.1 按工艺分：

4.1.1 苹果蒸馏酒

4.1.2 苹果白兰地

4.2 按产品等级分：

4.2.1 特级苹果白兰地（XO）

4.2.2 优级苹果白兰地（VSOP）

4.2.3 一级苹果白兰地（VO）

4.2.4 二级苹果白兰地（VS）

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 苹果

应新鲜、无腐烂、无病害、成熟度较好，并符合国家相关标准要求。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 焦糖色

应符合 GB 1886.64 的规定。

5.2 感官指标

应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 感官指标（苹果蒸馏酒）

项　目	指　　标
色泽和外观	无色或微黄, 澄清透明、有光泽、无悬浮物、无沉淀物
香　气	具有和谐的苹果品种的香气、果香纯正、清爽, 醇和, 幽雅.
口　味	醇和甘冽，绵柔，纯正
风　格	具有本品突出的风味

表 2 感官指标（苹果白兰地）

项　目	特级（XO）	优级（VSOP）	一级（VO）	二级（VS）
外　观	澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀物			
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	具有和谐的苹果品种香，陈酿的橡木香，纯正、醇和的酒香，幽雅浓郁	具有明显的苹果品种香，陈酿的橡木香，醇和的酒香，幽雅	具有苹果品种香，橡木香及酒香，香气协调、浓郁	具有原料品种香，酒香及橡木香，无明显刺激感和异味
口　味	醇和、甘冽、细腻优雅、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	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格

5.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

<table>
<tr><td>项　　目</td><td colspan="5">指　　标</td></tr>
<tr><td rowspan="2">酒精度[a]（20℃）,(%vol)　　≥</td><td colspan="2">苹果蒸馏酒</td><td colspan="3">苹果白兰地</td></tr>
<tr><td colspan="2">20.0</td><td colspan="3">36.0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">酒龄/年　　≥</td><td>苹果蒸馏酒</td><td colspan="4">苹果白兰地</td></tr>
<tr><td rowspan="2">—</td><td>特级（XO）</td><td>优级（VSOP）</td><td>一级（VO）</td><td>二级（VS）</td></tr>
<tr><td>6</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="3">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）】≥</td><td>苹果蒸馏酒</td><td colspan="4">苹果白兰地</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1.00</td><td>特级（XO）</td><td>优级（VSOP）</td><td>一级（VO）</td><td>二级（VS）</td></tr>
<tr><td>2.50</td><td>2.00</td><td>1.25</td><td>—</td></tr>
<tr><td>铜（mg/L）　　≤</td><td colspan="5">6.0</td></tr>
<tr><td colspan="6">注：a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。</td></tr>
</table>

5.4 食品安全要求

应符合 GB2757 的要求。

5.5 净含量及允许短缺量

应符合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》

的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按 GB/T 11856 规定的方法测定。

7.2 理化检验

7.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 中规定的方法测定。

7.2.2 非酒精挥发物总量

按 GB/T 11856 中规定的方法测定。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期、同一类型、规格的产品为一检验批次。

8.2 抽样

按表 3 取样本，单件包装净含量小于 500ml，总取样量不足 1500ml 时，可按比例增加取样量。分为两份，一份检验，一份留样备检。

表 3 抽样表

批量范围/箱、坛、瓶	样品数量/箱、坛、瓶
≤20	4
≤1200	6
1201～35000	9
≥35001	12

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目包括感官指标、酒精度、甲醇、非酒精挥发物总量、铜、净含量。

8.3.2 每批产品应按本要求进行检验，经检验合格，签发产品质量合格证后，方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

8.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

——原辅料变化较大时；

——新试制产品或正常生产的产品停产三个月后重新恢复生产时；

——更改关键工艺或设备时；

——出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

——国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 若受检样品项目全部合格，判该批产品为合格产品。

8.5.2 如指标有一项以上（含一项）不合格，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检项目仍为不合格， 判定该批产品为不合格产品。

9 标志、标签、包装、运输与贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 运输包装箱的产品标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 标签应符合 GB 7718、GB2757 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器采用玻璃瓶，应封装严密、无渗漏。符合 GB/T 24694 或 BB/T 0018 的规定。

9.2.2 包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，封装、捆扎牢固。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 离地离墙存放，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房内，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

9.4.3 运输温度应保持在 5-35℃，储存温度应保持在 5-25℃。