

企业标准  
《Q/LHY 0005S-2017 葡萄蒸馏酒》  
编制说明

辽宁华原葡萄酒庄有限公司

## 目 录

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 一、 目的和意义.....                   | 3 |
| 二、 工作概况.....                    | 3 |
| (一) 调研.....                     | 3 |
| (二) 试验与验证.....                  | 4 |
| (三) 起草过程.....                   | 4 |
| 三、 与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况  | 5 |
| 四、 适用的食品及分类.....                | 7 |
| 五、 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明..... | 7 |
| (一) 关于术语、定义： .....              | 7 |
| (二) 关于理化指标： .....               | 7 |

## 一、目的和意义

葡萄酒作为一种营养型时尚饮品，其酒精度低，口感香醇，营养健康的特点已经被广大消费者普遍接受了，但由于消费市场的多样性，中国白酒市场从古至今的普遍饮用习惯，一部分人对高酒精度的饮品甚是偏爱，于是本公司在生产葡萄酒的基础上，生产葡萄酒蒸馏酒以满足部分人对其喜爱的程度。

目前，我国只有对《白兰地》制定统一执行标准，但尚没有针对《葡萄蒸馏酒》制定更细致化的标准内容，为了更好的保证产品品质的稳定性，满足公司的自身建设和发展需求，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法、GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》以及GB/T11856-2008《白兰地》、GB2757-2012《蒸馏酒及配制酒卫生标准》，制订华原葡萄酒庄《葡萄蒸馏酒》（Q/LHY 0005S-2017）企业标准。并以此标准作为生产加工产品质量控制和产品质量评价的依据。

## 二、工作概况

### （一）调研

未进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要管理包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行研究，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司依据相关国家标准，行业标准分析顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结并采集数据，制订了华原葡萄酒庄《葡萄蒸馏酒》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起人由胡铁刚、王乙旭负责企业标准的指导协调和

制订工作。

## （二）试验与验证

在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、微生物指标做了相应的规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合本企业食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原料标准、检验方法、包装标准全部采用国家有关标准，本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。

## （三）起草过程

辽宁华原葡萄酒庄有限公司成立于 2009 年，以生产干红、干白为主的葡萄酒企业，2011 年着手葡萄烈酒的实验生产、市场调研、工艺分析等工作，在此基础上，参考国家标准《白兰地》及国家相关标准和法律法规要求，起草了《葡萄烈酒》食品安全企业标准。

| 本标准主要起草人及其个人基本情况 |    |    |      |              |
|------------------|----|----|------|--------------|
| 姓名               | 年龄 | 性别 | 职务   | 单位           |
| 胡铁刚              | 42 | 男  | 酿酒师  | 辽宁华原葡萄酒庄有限公司 |
| 王乙旭              | 37 | 男  | 生产经理 | 辽宁华原葡萄酒庄有限公司 |

### 三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

表 1:

|                     | 企业标准                                   | 相同产品或同类产品<br>国家标准  | 相同产品或同类产品、地方标<br>准（包括本地和其他地方） | 相同产品或同类产品<br>国际和国外标准 |
|---------------------|--|--|-------------------------------|----------------------|
| 标准名称（标<br>准号）       | 葡萄蒸馏酒(Q/LHY<br>0005S-2017)             | GB/T11856-2008《白兰地》、GB 2762-2017《食<br>品安全国家标准 食品中污染物限量》、<br>GB2757-2012《蒸馏酒及配制酒卫生标准》 | 无                             | 无                    |
| 原料要求                | 原辅料应符合相关标<br>准和有关规定                    | 符合GH/T 1022 鲜葡萄  | 无                             | 无                    |
| 食品添加剂<br>品种和使用<br>量 | 无                                      | 无  | 无                             | 无                    |
| 生产工艺要<br>求          | 以新鲜葡萄为原料，经<br>破碎、发酵、蒸馏、调<br>配而成的葡萄蒸馏酒。 | 以葡萄为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿，<br>调配而成的葡萄蒸馏酒，称为白兰地。  | 无                             | 无                    |
| 终产品要求               | 附件 1                                   | 附件 2   | 无                             | 无                    |
| 其他内容                | 无                                      | 无  | 无                             | 无                    |

表 2:

| 标准项目                | 标准指标  | 参照指标 | 参照依据        | 比照情况 |
|---------------------|-------|------|-------------|------|
| 酒精度 %vol            | 18-68 |      |             |      |
| 甲醇 g/l              | ≤1.9  | ≤2.0 | GB2757-2012 | 严于   |
| 铅 (以 Pb 计), mg/l    | ≤0.5  | ≤0.5 | GB2762-2017 | 相同   |
| 氰化物 (以 HCN 计), mg/l | ≤8.0  | ≤8.0 | GB2757-2012 | 相同   |

#### 四、适用的食品及分类

本标准的适用范围为是指以巨峰、赤霞珠等葡萄为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺制成，未添加食用酒精及非葡萄为原料发酵产生的呈香呈味物质的，酒精度 $\geq 18$ 度的葡萄蒸馏酒。

规定了葡萄蒸馏酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

#### 五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

##### （一）关于术语、定义：

本章节对葡萄蒸馏酒酒、非酒精挥发物总量作了描述、定义，以便于界定。

葡萄蒸馏酒酒：指以巨峰、赤霞珠等葡萄品种为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺制成，未添加食用酒精及非葡萄为原料发酵产生的呈香呈味物质的葡萄蒸馏酒。该定义明确了，葡萄烈酒只能以葡萄为原料进行加工，不得用食用酒精及非葡萄为原料发酵产生的呈香呈味物质进行调配。

##### （二）关于理化指标：

本章节主要规定了“酒精度、甲醇、氰化物、非酒精挥发物总量、高级醇”等5项指标。

甲醇、氰化物，按照GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的理化要求执行，规定了“甲醇 $\leq 2.0$ g/L、氰化物 $\leq 8.0$ mg/L”。

而作为企业标准，公司规定为甲醇 $\leq 1.9\text{g/L}$ ，严于国家标准，并通过实物检测，检测值均能满足要求。

针对“非酒精挥发物总量”，参考了白兰地标准，但同时也考虑到该酒未进行橡木桶陈酿，所以其“非酒精挥发物总量”比白兰地的低(白兰地的要求 $\geq 1.25\text{g/L}$ )，另外，通过实物检测，检测值为： $1.2\text{g/L}$ 左右，因此该项指标定位：“ $\geq 1.0\text{g/L}$ ”。

针对高级醇，虽然 GB2757 以取消对该指标的要求，但该标准仍对高级醇进行了限制。因为适量的高级醇能使酒体丰富，口味协调，给人以醇厚的感觉，但考虑到高级醇的分子量比较大，人体吸收后，很难迅速被代谢，当人体血液中的高级醇含量超过一定比例时，血液流量增加而代谢作用却下降，就会刺激血管扩张，产生头晕、头胀的感觉，也就是俗称的“上头”所以对高级醇这个指标进行了，通过实物检测，检测值为： $1.8-2.6\text{g/L}$ ，因此，该指标定为： $\leq 3.0\text{g/L}$ 。