

天津市食品安全企业标准

鲜酿果酒

备 案 号: 备案日期: 截止日期:

2017 年月日发布

2017 年月日实施

天津多吉果酒工程技术有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津多吉果酒工程技术有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：郭意如。

本标准于 2017 年 X 月 X 日首次发布。

鲜酿果酒

1 范围

本标准规定了鲜酿果酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以《中国食物成分表》中涵盖的鲜水果、酵母、白砂糖、二氧化碳为原料，经筛选、清洗、破碎、榨汁、发酵、过滤、调兑、充气、除菌等工艺制成的鲜酿果酒。

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/T191 包装储运图示标志

GB317 白砂糖

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB1502 食品添加剂 果胶酶制剂

GB1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定

GB5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T9106 包装容器 铝易开盖两片罐

GB12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB12697 果酒厂卫生规范

GB13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T17204 饮料酒分类

GB/T17714 啤酒桶

GB/T20886 食品加工用酵母

GB25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾

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》

国家质量监督检验检疫总局令第102号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品按照总糖含量不同分为干酒、半干酒、半甜酒和甜酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜水果：果实应新鲜良好，成熟适度，风味正常，香气浓郁，无病虫害及霉烂果、农药残留应符合 GB2763 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB317、GB13104 的规定。

4.1.3 酵母：应符合 GB/T20886 的规定。

4.1.4 山梨酸钾：应符合 GB1886.39 的规定。

4.1.5 焦亚硫酸钾：应符合 GB25570 的规定。

4.1.6 二氧化碳：应符合 GB1886.228 的规定。

以上原辅料均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.2 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
外观		澄清透明、有光泽、无明显悬浮物、灌装 1 年后允许有少量沉淀
色泽		具有相应品种应有的色泽
起泡程度		注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性
香气		具有纯正、幽雅、和谐酒香、果香
滋味	干、半干酒	具有纯正、幽雅、爽怡的口味和新鲜悦人的果香味、酒体完整
	半甜、甜酒	具有纯正、爽怡的口味，酒体醇厚完整、酸甜协调
典型性		具有标识的水果品种及产品类型应有的特征和风格

4.3 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
酒精度 ^a （20℃）/%vol		7.0~12.0
总糖 （以葡萄糖计）g/L	干酒 ^b	≤4.0
	半干酒 ^c	4.1~12.0
	半甜酒	12.1~45.0
	甜酒	≥45.1
二氧化碳（20℃） /MPa	鲜酿果酒	≥0.05
干浸出物 g/L		≥12.0
挥发酸（以乙酸计）g/L		≤1.1
铁 mg/L		≤8.0
总二氧化硫 mg/L		甜型果酒≤400 其他类型果酒≤250
铜 mg/L		≤1.0

苯甲酸 mg/L	≤50
山梨酸 mg/L	≤200
铅（以 Pb 计），mg/L	≤0.1
展青霉素 ^d μg/L	≤50
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
a 酒精度在上表的范围内，允许量为标示值±1%vol，20℃； b 当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 9.0g/L； c 当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 18.0g/L； d 展青霉素仅限于苹果酒和山楂酒。	

4.4 微生物限量

表 3 微生物限量

项目	采样方案及含量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行				

4.5 真实性要求

4.5.1 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB12696、GB12697 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

感官要求按 GB/T15038 规定的方法检测。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、铁、总二氧化硫、铜、二氧化碳按 GB/T15038 规定的方法检测。

6.2.2 山梨酸、苯甲酸按 GB5009.29 规定的方法检测。

6.2.3 铅按 GB5009.12 规定的方法检测。

6.2.4 展青霉素按 GB/T5009.185 规定的方法检测。

6.3 微生物限量

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按 GB/T4789.25 规定的方法检测。

6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法检测。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同批次、同一规格生产的包装完好的产品为一批次。

7.2 抽样

按照表 4 抽取样本。箱装（瓶、听）鲜酿果酒先按下表规定抽取样本，再随机从各样本中抽取单位样品件

数。随机抽取不少于 12 瓶。

表 4 抽样表

样本批量范围/箱或桶	样本数/箱或桶	单位样本数/听或桶
50 以下	3	3
51-1200	5	2
1201-35000	8	1
≥35001	13	1

7.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

每批产品必须经企业质监部门按本标准规定的方法检查合格，出具合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、滴定酸、干浸出物、挥发酸、游离二氧化硫、总二氧化硫、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定之时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定为合格品。其他检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的标签应符合 GB7718、GB2758 和《食品标识管理规定》的要求，包装储运图示标志按 GB/T191 规定执行。

8.2 包装

8.2.1 听装鲜酿果酒，应使用有足够耐受力压力的包装容器包装，如铝易开两片罐，并符合 GB/T 15037 的有关要求。

8.2.2 桶装鲜酿果酒，应符合 GB/T 17717 有关要求的桶。

8.2.3 产品应封装严密，不得有漏气、漏酒现象。

8.2.4 包装材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.3 运输、贮存

8.3.1 搬运时，应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击和挤压；

8.3.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装、混贮、混运；

8.3.3 产品宜在 5-25℃ 下运输和贮存；低于或高于此温度范围，采取相应的防冻或防热措施。；

8.3.4 应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放，严防日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。

编制说明

本标准适用以《中国食物成分表》中涵盖的鲜水果（不包括蓝莓）、酵母、白砂糖为原料，添加食品添加剂焦亚硫酸钾、山梨酸钾，经筛选、清洗、破碎、榨汁、发酵、过滤、陈酿、冷冻、除菌等工艺制成的果酒。

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，产品在符合 GB 2758《发酵酒及其配制酒》的要求下，结合本企业的生产实际制定本标准，制定过程中，本标准经本厂技术人员多次试验修改配方，经多次检验后，根据生产实际情况由本企业起草，并经书各专家修改、论证，经国家相关检测机构检验结果，符合标准要求，最终制定完成，特向市卫生局申请备案。

本标准主要内容的确定依据为：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸根据产品自身特点确定；铁、铜、苯甲酸、二氧化碳根据 GB/T 15037《葡萄酒》的要求制定；山梨酸、总二氧化硫根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求制定；展青霉素根据 NY/T 1508《绿色食品 果酒》的要求制定；铅、微生物限量根据 GB 2758《发酵酒及其配制酒》的要求制定；净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法执行现行的国家标准检测方法；产品实测结果符合标准要求。

本企业依据本标准对产品进行多次自检，并经天津市武清区产品质量监督检验所和国家加工食品质量监督检验中心检验，结果符合标准要求。

企业标准制定的理由：

☒ 1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物
限量

☐ 2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：		
指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	≤0.1mg/L	≤0.2mg/kg
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		

