



412405S-2017



河南大宋官窖酒庄有限公司企业标准

Q/HDGJ 0001S-2017

---

# 树莓果酒

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

河南大宋官窖酒庄有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省大宋官窖酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 陈永良, 陈晓光, 张文璞。

H N

Q B

# 树莓果酒

## 1. 范围

本标准规定了树莓果酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以成熟树莓果实为原料经分选、破碎、加白砂糖、酵母、焦亚硫酸钾、发酵、榨汁、澄清、过滤、除菌、灌装、包装而成的树莓果酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 树莓果应成熟、饱满、新鲜、无腐烂霉变及青生果，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

### 2.2 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	试验方法
性状	均匀液体	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	树莓果发酵所产生的特有的宝石红色	
气、滋味	具有树莓特有的气、滋味，酒体醇和，清香协调	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置后允许有少量原料物质沉淀	

### 2.3 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	
酒精度 (20℃) %VOL	7-14	GB 5009.225	
总糖 (以葡萄糖计) g/L	干型树莓果酒	≤4.0	GB/T 15038
	半干型树莓果酒	2.1-12.0	
	半甜型树莓果酒	12.1-45.0	
	甜型树莓果酒	≥45.1	
干浸出物 (g/L)	≥10.0		
滴定酸 (以酒石酸计) (g/L)	≤20.0		
挥发酸 (以乙酸计) (g/L)	≤1.2		
总二氧化硫 (以 SO <sub>2</sub> 计) mg/L	≤250		
*铅 (以 Pb 计) mg/L	≤0.15	GB 5009.12	
甲醇 mg/L	≤400	GB 5009.266	

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌,	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌,	5	0	0/25mL	
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。				

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括酒精度、总糖、干浸出物、滴定酸、总二氧化硫；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

树莓果酒是以成熟树莓果实为原料经分选、破碎、加白砂糖、酵母、焦亚硫酸钾、发酵、榨汁、澄清、过滤、除菌、灌装、包装而成的树莓果酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照 GB2758《食品安全国家标准发酵酒及配制酒》的要求，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标按严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

河南省大宋官窖酒庄有限公司

2017年09月07日

H N

Q B