



413274S-2018



河南省亚丝露饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2018

玫瑰葡萄酒

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南省亚丝露饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省亚丝露饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：岳灵、孟凡成。

H N

Q B

玫瑰葡萄酒

1 范围

本标准规定了玫瑰葡萄酒的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准以新鲜优质红葡萄或山葡萄为主要原料，经预处理（分拣、筛选、破碎、除梗、打浆）、加入酵母发酵、压榨去皮渣制成原酒为酒基，加入玫瑰酱（以玫瑰花（重瓣红玫瑰）为主要原料，添加白砂糖、柠檬酸、食用盐原料，经分拣、筛选、粉碎搅拌制成）、玫瑰茄（洛神花）浸泡、一次沉淀、再加入黑枸杞、八角、肉桂、姜片、大蒜浸泡、过滤、二次沉淀、加入山梨酸钾、过滤陈酿三次沉淀、（加热真空脱醇）、紫外线杀菌、抽样化验、过滤、灌装而成的玫瑰葡萄酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红葡萄、山葡萄应符合新鲜成熟度适中、无腐烂、无霉变、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 黑枸杞应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年 3 号的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 八角、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.10 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.11 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 玫瑰茄应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》2004 年第 17 号的规定。

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	检 验 方 法
性状	均匀透明液体	从样品中取出 1 瓶，打开瓶盖，取 50ml
色泽	紫红色或宝石红色或玫瑰红色	倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察

气味	具有本品应有的独特风格，柔和醇香	性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味	醇厚爽口，酒味纯正，绵甜、爽冽，回味怡畅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	脱醇玫瑰红葡萄酒	玫瑰山葡萄酒	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥ 45.1	50.1	GB/T 15038
酒精度（20℃）/（%）（体积百分数）	0.5~1.0	12~14	GB/T 15038 或 GB 5009.225
甲醇/（mg/L）	≤ -	400	GB 5009.266
干浸出物/（g/L）	≥ 0.3		GB/T 15038
总酸（以酒石酸计）/（g/L）	≤ 7.0		GB/T 15038
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.15		GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.2		GB 5009.28

注：1、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；
2、甲醇指标均按 100%酒精度折算；
3、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
菌落总数/（CFU/mL）	≤	50		GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/mL）	≤	3.0		GB 4789.3
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（/25mL）	5	0	0	GB4789.10(第二法)

^a 样品分析及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、干浸出物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

玫瑰葡萄酒是以新鲜优质红葡萄或山葡萄为主要原料，经预处理（分拣、筛选、破碎、除梗、打浆）、加入酵母发酵、压榨去皮渣制成原酒为酒基，加入玫瑰酱（以玫瑰花（重瓣红玫瑰）为主要原料，添加白砂糖、柠檬酸、食用盐原料，经分拣、筛选、粉碎搅拌制成）、玫瑰茄（洛神花）浸泡、一次沉淀、再加入黑枸杞、八角、肉桂、姜片、大蒜浸泡、过滤、二次沉淀、加入山梨酸钾、过滤陈酿三次沉淀、（加热真空脱醇）、紫外线杀菌、抽样化验、过滤、灌装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2758 《食品国家安全标准 发酵酒及配制酒》、GB/T 15037 《葡萄酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省亚丝露饮品有限公司

H N

Q B