



413511S-2018



信阳万生酒业有限公司企业标准

Q/XWJ 0001S-2018

风味果酒

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

信阳万生酒业有限公司 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。

本标准由信阳万生酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈万生。

H N

Q B

风味果酒

1 范围

本标准规定了风味果酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桑葚、草莓、石榴中的一种为主要原料，经精选、清洗、去皮或不去皮、破碎成果浆，添加白砂糖、蜂蜜、木糖醇、食用酵母、焦亚硫酸钾、山梨酸钾中的一种或几种，经发酵、过滤、贮存、调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的风味果酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桑葚、草莓、石榴应符合新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定的要求。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB /T 317 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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
酒精度 (20℃), % Vol	4℃±1、5℃±1、6℃±1、7℃±1、8℃±1、9℃±1、10℃±1、11℃±1、12℃±1、13℃±1、14℃±1、15℃±1、16℃±1、18℃±1、20℃±1、22℃±1	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 260	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥ 3.0	GB/T 15038

二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/L	≤	0.25	GB 5009.34
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
注: *该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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、干浸出物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桑葚、草莓、石榴中的一种为主要原料，经精选、清洗、去皮或不去皮、破碎成果浆，添加白砂糖、蜂蜜、木糖醇、食用酵母、焦亚硫酸钾、山梨酸钾中的一种或几种，经发酵、过滤、贮存、调配、杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的风味果酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 GB/T 27588《露酒》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳万生酒业有限公司

H N

Q B