



413825S-2018



河南源隆酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2018

桑椹果酒

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

河南源隆酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《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。

本标准由河南源隆酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南源隆酒业有限公司。

本标准主要起草人：武鹏。

H N

Q B

桑椹果酒

1 范围

本标准规定了桑椹果酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁(或带果肉)、过滤、部分或全部发酵、经陈酿、调配、杀菌、除菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹果酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.2 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		均匀液体	GB/T 15038
色 泽		呈深宝石红色，色泽均匀、清亮	
澄清程度		澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少许软木塞渣，装瓶超过 1 年的桑椹果酒允许有少量沉淀）	
香 气		具有纯净、优雅、和谐的果香与酒香	
滋味	干桑椹果酒	具有纯净、优雅的口味和悦人的果香味，协调适口，酒体完整	
	甜桑椹果酒	具有甘甜醇厚的口味和酒香味，酸甜适口，酒体完整	

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		7.0 ~18.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干桑椹果酒 ≤	4.0	GB/T 15038
	甜桑椹果酒 ≥	50.1	
挥发酸 (以乙酸计), g/L ≤		1.0	
干浸出物, g/L ≥		12.0	
总酸 (以酒石酸计), g/L		4.0~9.0	
*铅(以 Pb 计), mg/L ≤		0.15	GB 5009.12
甲醇, g/L ≤		0.4	GB 5009.266

注：*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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL ≤	50				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL ≤	3.0				GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	—	
注 1: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁(或带果肉)、过滤、部分或全部发酵、经陈酿、调配、杀菌、除菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹果酒。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了桑椹果酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南源隆酒业有限公司

H N

Q B