



413630S-2018



周口卡西美露庄园葡萄酒有限公司企业标准

Q/ZKP 0001S-2018

水果配制酒

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

周口卡西美露庄园葡萄酒有限公司 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》编写。

本标准由周口卡西美露庄园葡萄酒有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心提出并起草。

本标准起草人：罗蓓蓓、容文奇。

H N

Q B

水果配制酒

1 范围

本标准规定了水果配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用酒精为酒基，添加浓缩果汁(葡萄汁、红枣汁、桑椹汁、蓝莓汁、石榴汁)其中的一种、生活饮用水经反渗透处理成的净化水、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾，经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的水果配制酒。

2 要求

2 原料要求

2.1.1 葡萄汁、红枣汁、桑椹汁、蓝莓汁、石榴汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种固有的色泽	GB/T 15038
性 状	澄清透明液体，无明显悬浮物	
气、滋味	具有纯正的果香与酒香，酒体柔和、舒顺、协调	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a (20℃), % vol	4.0±1、5.0±1、6.0±1、7.0±1、8.0±1、9.0±1	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 50.0	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 7.50	
干浸出物, g/L	≥ 0.30	
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.5	GB 5009.266
氰化物 ^b , (以 HCN 计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol;

b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算，这两项指标严于 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
菌落总数, CFU/mL ≤	50			GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/mL ≤	0. 03			GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789. 10 第二法

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

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 的要求；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用酒精为酒基，添加浓缩果汁(葡萄汁、红枣汁、桑椹汁、蓝莓汁、石榴汁)其中的一种、生活饮用水经反渗透处理成的净化水、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾，经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的水果配制酒。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 GB2758《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。

本标准规定了水果配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中甲醇、氰化物两项指标严于 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的规定。

周口卡西美露庄园葡萄酒有限公司

H N

Q B