



411567S-2018



洛阳新奕农业科技有限公司企业标准

Q/LXNK 0001S-2018

果 酒

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

洛阳新奕农业科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳新奕农业科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李国忠。

H N

Q B

果 酒

1 范围

本标准规定了果酒的分类、要求、试验方法、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、梨、苹果、杏、山楂中的一种为原料，经拣选、破碎或不破碎，加入二氧化硫、食用酵母，加入或不加入白砂糖，经发酵、分离、二次发酵、澄清、陈化、调配、微孔过滤（灭菌）、罐装、包装加工而成的果酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.2 梨、苹果、杏、山楂应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.5 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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1瓶，倒入洁净透明烧杯中，自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质	
色 泽	具有产品应有的色泽		
气 味	具有原料和果酒特有的气味，无异味		
滋 味	干果酒		微酸、带有涩味，醇厚纯净，无异味
	半干果酒		微酸、带有甜味，酸甜适口，醇厚纯净，无异味
	半甜果酒		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
	甜果酒		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀		

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		7-18	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干果酒	≤4.0	GB/T 15038
	半干果酒	4.1~12.0	
	半甜果酒	12.1~50.0	
	甜果酒	≥50.1	
总酸 (以酒石酸计), g/L		4.0~9.0	GB/T 15038
挥发酸 (以乙酸计), g/L ≤		1.0	GB/T 15038
干浸出物, g/L ≥		12.0	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/L ≤		0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/L (仅适用于以苹果或山楂为原料的产品) ≤		20	GB 5009.185
*铅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 ^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) ≤	3.0			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 样品的采样及处理按 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 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、总糖、总酸、挥发酸、酒精度、干浸出物、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

果酒是以新鲜桑椹、梨、苹果、杏、山楂中的一种为原料，经拣选、破碎或不破碎，加入二氧化硫、食用酵母，加入或不加入白砂糖，经发酵、分离、二次发酵、澄清、陈化、调配、微孔过滤（灭菌）、罐装、包装加工而成的。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 NY/T 1508《绿色食品 果酒》的要求而编制本企业标准。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。

洛阳新奕农业科技有限公司