



412494S-2018



新乡市山里红食品有限公司企业标准

Q/XSLH 0001S-2018

山楂酒

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

新乡市山里红食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新乡市山里红食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市山里红食品有限公司。

本标准主要起草人：李小军。

H N

Q B

山楂酒

1 范围

本标准规定了山楂酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以山楂为原料，经挑选、清洗、破碎、添加酵母、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、调配（添加白砂糖或木糖醇）、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的山楂酒。

2 术语和定义

2.1 干山楂酒

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L 的山楂酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 9.0g/L 的山楂酒。

2.2 半干山楂酒

含糖（以葡萄糖计）大于干山楂酒，最高为 12.0g/L 的山楂酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L 的山楂酒。

2.3 半甜山楂酒

含糖（以葡萄糖计）大于半干山楂酒，最高为 45.0g/L 的山楂酒。

2.4 甜山楂酒

含糖（以葡萄糖计）大于 45.0g/L 的山楂酒。

2.5 无糖山楂酒

碳水化合物（糖）小于或等于 5.0g/L 的山楂酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 3.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，具有纯正、优雅、愉悦、舒适、和谐的果香与酒香，无异味。	
杂 质	无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，瓶装超过 1 年的山楂酒允许有少量沉淀）。	

3.3 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	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干山楂酒 ≤ 4.0	GB/T 15038
	半干山楂酒 4.1~12.0	
	半甜山楂酒 12.1~45.0	
	甜山楂酒 ≥ 45.1	
碳水化合物（糖）（仅限无糖山楂酒）/（g/L）	≤ 5.0	
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
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（g/L）	≤ 0.25	GB 5009.34
展青霉素/（μg/kg）	≤ 30.0	GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 2、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）； 3、干山楂酒当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 9.0g/L； 4、半干山楂酒当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L。		

3.4 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	M	
菌落总数/（CFU/mL） ≤	50				GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/mL） ≤	0.03				GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.10
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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、挥发酸、微生物指标中的菌落总数（酒精度 $\leq 20\%vol$ ）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

山楂酒是以山楂为原料，经挑选、清洗、破碎、添加酵母、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、调配（添加白砂糖或木糖醇）、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成。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《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的要求制订本企业标准，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。

H N

新乡市山里红食品有限公司

Q B