



412517S-2018



河南法龙图庄园酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0001S-2018

桑椹果酒

2018-08-20 发布

2018-08-20 实施

河南法龙图庄园酒业有限公司 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。

本标准由河南法龙图庄园酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：安学斌。

H N

Q B

桑椹果酒

1 范围

本标准规定了桑椹果酒的术语和定义、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、自然发酵、陈酿、调配、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹果酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 桑椹果酒

以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁（或带果肉）、过滤、全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

2.2 干桑椹果酒

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L。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，含糖量最高为 9.0g/L 的桑椹果酒。

2.3 半甜桑椹果酒

含糖（以葡萄糖计）大于 12.0g/L，最高为 50.0g/L 的桑椹果酒。

2.3 甜桑椹果酒

含糖（以葡萄糖计）大于 50.1g/L 的桑椹果酒。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 桑椹果实应符合 GB/T 29572 的规定。

3.1.2 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
色 泽	呈深宝石红色，色泽均匀、清亮	GB/T 15038
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	
	半甜、甜桑椹果酒	具有甘甜醇厚的口感和酒香味，酸甜适口，酒体完整

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	8.0±1、10.0±1、12.0±1、14.0±1、16.0±1、18.0±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	干桑椹果酒 ≤ 4.0	GB/T 15038

	半甜桑椹果酒		12.1 ~50.0	
	甜桑椹果酒	≥	50.1	
挥发酸(以乙酸计), g/L		≤	1.5	
干浸出物, g/L		≥	12.0	
铅 ^a (以Pb计), mg/L		≤	0.18	GB 5009.12
甲醇, g/L		≤	0.4	GB 5009.266
a 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762				

3.4 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
a 样品的分析及处理按 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

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

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

桑椹果酒是以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁(或带果肉)、过滤、自然发酵、陈酿、调配、杀菌、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《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南法龙图庄园酒业有限公司

H N

Q B