



412543S-2018



南阳正荣农业发展有限公司企业标准

Q/NZR 0001S-2018

猕猴桃气泡酒

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

南阳正荣农业发展有限公司 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》的规定编写。

本标准由南阳正荣农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕英浩。

H N

Q B

猕猴桃气泡酒

1 范围

本标准规定了猕猴桃气泡酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃、白砂糖、饮用水为原料，以酵母、二氧化硫、二氧化碳、柠檬酸为辅料，猕猴桃经清洗、破碎后，加酵母、白砂糖、二氧化硫进行发酵、陈酿做成酒基，加入白砂糖、柠檬酸，经调配、过滤、杀菌、充二氧化碳气、灌装、包装而成的猕猴桃气泡酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.7 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	液体	取样品 50mL 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	浅黄色或金黄色或棕黄色	
气 味	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的猕猴桃果香和酒香	
滋 味	有纯正、优雅、爽悦的口味、酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	3~20	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	80~200	GB/T 15038

滴定酸（以酒石酸计），g/L		4~8	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥	12	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
二氧化硫残留，g/kg	≤	0.25	GB/T 15038
二氧化碳 20℃，MPa		0.15~0.2	GB/T 15038
注：酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 *指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。			

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	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	—	GB 4789.10

^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/T 23544 和 GB 8951 和 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、酒精度、滴定酸的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猕猴桃、白砂糖、饮用水为原料，以酵母、二氧化硫、二氧化碳、柠檬酸为辅料，猕猴桃经清洗、破碎后，加酵母、白砂糖、二氧化硫进行发酵、陈酿做成酒基，加入白砂糖、柠檬酸，经调配、过滤、杀菌、充二氧化碳气、灌装、包装而成的猕猴桃气泡酒。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 QB/T 2027-94《猕猴桃酒》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

南阳正荣农业发展有限公司

Q B