



412569S-2018



河南金猕酒业有限公司企业标准

Q/HJJ 0001S-2018

---

# 野生猕猴桃酒

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

河南金猕酒业有限公司 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。

本标准由河南金猕酒业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：宣运涛、程鹰、祁永、薛洁、宋绪磊。

H N

Q B

# 野生猕猴桃酒

## 1 范围

本标准规定了野生猕猴桃酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜野生猕猴桃为原料，经挑选、粉碎，加入食用酵母，经发酵、澄清、冷冻、陈化、加入二氧化硫、白砂糖、调配、过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的野生猕猴桃酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 野生猕猴桃应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.5 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	具有猕猴桃和果酒特有的气味，无异味		
滋味	干型野生猕猴桃酒		微酸、带有涩味，醇厚纯净，无异味
	半干型野生猕猴桃酒		微酸、带有甜味，酸甜适口，醇厚纯净，无异味
	半甜型野生猕猴桃酒		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
	甜型野生猕猴桃酒		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		8~18	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干型野生猕猴桃酒	≤ 4.0	GB/T 15038
	半干型野生猕猴桃酒	4.1~12.0	
	半甜型野生猕猴桃酒	12.1~50.0	
	甜型野生猕猴桃酒	> 50.0	
总酸 (以酒石酸计), g/L		4.0~8.0	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
Vc (干型、半干型), mg/L		≥ 200	QB/T 2027
Vc (甜型、半甜型), mg/L		≥ 150	QB/T 2027
二氧化硫残留量 (以SO <sub>2</sub> 计), g/kg		≤ 0.25	GB 5009.34
铅* (以Pb计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 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 <sup>a</sup> 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

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 12697 和 GB14881 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: 感官要求、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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

野生猕猴桃酒是以新鲜野生猕猴桃为原料，经挑选、粉碎，加入食用酵母，经发酵、澄清、冷冻、陈化、加入二氧化硫、白砂糖、调配、过滤、灭菌、灌装、包装加工而成的野生猕猴桃酒。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》和 NY/T 1508《绿色食品 果酒》、QB/T2027-1994《猕猴桃酒》相关标准制定，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。

河南金猕酒业有限公司

Q B