



412371S-2018



河南益品椹业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2018

桑椹果酒

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

河南益品椹业有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南益品堪业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜沛鑫。

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、全部或部分发酵（加入酒酵母）、陈酿、调配、杀菌、除菌、过滤、灌装、包装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（加入酒酵母）、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） $\leq 4.0\text{g/L}$ ，或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值 $\leq 2.0\text{g/L}$ 时，含糖量最高为 9.0g/L 的桑椹果酒。

2.3 甜桑椹果酒

含糖（以葡萄糖计） $\geq 50.1\text{g/L}$ 的桑椹果酒。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.2 桑椹应符合GB/T 29572 的规定。

3.1.3 酒酵母应符合GB 31639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	澄清液体，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）	取样品 50mL 置于无色洁净的烧杯中，举杯
色 泽	呈深宝石红色、色泽均匀、清亮	对光白纸作底观察其

气 味		具有纯净、优雅、和谐的果香与酒香	性状、色泽，杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
滋 味	干桑椹果酒	具有纯净、优雅的口感和悦人的果香味，谐调适口，酒体完整	
	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	
杂 质		无肉眼可见外来杂质	

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		7.0~18.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干桑椹果酒 ≤	4.0	GB/T 15038
	甜桑椹果酒 ≥	50.1	
挥发酸 (以乙酸计), g/L ≤		1.0	GB/T 15038
干浸出物, g/L ≥		12	GB/T 15038
甲醇 ^a , mg/L ≤		250	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/L ≤		0.15	GB 5009.12

注：^a 甲醇指标均按 100%酒精度折算，*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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	指 标			检验方法
	n	c	m	
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
菌落总数 (CFU/mL) ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/mL) ≤	3.0			GB 4789.3

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 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、挥发酸、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。

H N

Q B

编制说明

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、全部或部分发酵（加入酒酵母）、陈酿、调配、杀菌、除菌、过滤、灌装、包装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》的规定，参照 GB/T 15037《葡萄酒》、NY/T 1508《绿色食品 果酒》制订本企业标准，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。

河南益品椹业有限公司

H N

Q B