



410187S-2019



新乡市山里红食品有限公司企业标准

Q/XSLH 0002S-2019

果酒

2019-01-21 发布

2019-01-21 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

果酒

1 范围

本标准规定了果酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或者去核、破碎、添加或者不添加生活饮用水，添加酵母、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒，根据发酵程度不同分为干果酒、半干果酒、半甜果酒、甜果酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 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，其结果应符合表 1 之规定。
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 年的果酒允许有少量沉淀）	

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	7.0~18.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	干果酒 ≤ 4.0	GB/T 15038

	半干果酒		4.1~12.0	
	半甜果酒		12.1~50.0	
	甜果酒	≥	50.1	
总酸（以酒石酸计），g/L			4.0~9.0	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
*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 ^a ，μg/kg		≤	50.0	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、干果酒当总糖与总酸（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、半干果酒当总糖与总酸（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； 5、a 仅适用于以苹果或山楂为原料的产品。				

2.4 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	M	
菌落总数，CFU/mL ≤	50				GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL ≤	0.03				GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	--	GB/T 4789.25
注：a 样品的分析及处理按 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 14881 和 GB 12696 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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、菌落总数（酒精度≤10%vol 检验）、大肠菌群（酒精度≤10%vol 检验）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果酒是以苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或者去核、破碎、添加或者不添加生活饮用水，添加酵母、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒，根据发酵程度不同分为干果酒、半干果酒、半甜果酒、甜果酒。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 NY/T1508 《绿色食品 果酒》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。

新乡市山里红食品有限公司

H N
Q B