



410791S-2019



河南河阴情农业开发有限公司企业标准

Q/HHQ 0001S-2019

---

# 石榴酒

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

---

河南河阴情农业开发有限公司 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。

本标准由河南河阴情农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：康赛、王辉、王丽丽

HN

QB

# 石榴酒

## 1 范围

本标准规定了石榴酒的分类、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石榴果实为原料，经精选、破碎、榨汁（或带果肉）、添加白砂糖或不添加、添加食品加工用酵母、二氧化硫发酵、澄清过滤，冷冻、陈酿、调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石榴酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 石榴果实应符合 LY/T2135 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	桃红至深宝石红色，色泽均匀、清亮		
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，装瓶久置的石榴酒允许有少量沉淀）		
香气	具有纯净、优雅和谐的果香与酒香		
滋味	干石榴酒		微酸、带有涩味，醇厚纯净，无异味
	半干石榴酒		微酸、带有甜味，酸甜适口，醇厚纯净，无异味
	甜石榴酒		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
	半甜石榴酒	微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味	

### 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° C), %vol		7~16	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) g/L	干石榴酒 ≤	4.0	GB/T 15038
	半干石榴酒	4.1~12.0	
	半甜石榴酒	12.1~50.0	
	甜石榴酒 ≥	50.1	
挥发酸 (以乙酸计), g/L ≤		1.5	
干浸出物, g/L ≥		12.0	
二氧化硫残留量, g/L ≤		0.25	GB 5009.34
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤		0.18	GB 5009.12
甲醇, g/L ≤		0.4	GB 5009.266
* 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 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。				

## 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

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

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。

## 3 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

石榴酒是以新鲜石榴果实为原料，经精选、破碎、榨汁（或带果肉）、添加白砂糖或不添加、添加食品加工用酵母、二氧化硫发酵、澄清过滤，冷冻、陈酿、调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装等工艺加工而成的石榴酒。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。

HN

河南河阴情农业开发有限公司

QB