



413131S-2017



登封三楂红酒业有限公司企业标准

Q/DSJ 0002S-2017

山楂酒

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

登封三楂红酒业有限公司 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》编写。

本标准由登封三楂红酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李双银、李怀平、李营浩。

本标准自发布实施日期起替代 Q/DSJ 0002S-2017(备案号：410544S-2017)。

H N

Q B

山楂酒

1 范围

本标准规定了山楂酒的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂为原料，经拣选、清洗，加入白砂糖、酵母液态发酵，加入硅藻土澄清，调配（添加或不添加山梨酸钾、白砂糖、山楂蒸馏酒）、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的山楂酒。

2 术语定义

2.1 干山楂酒

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L 的山楂酒。或者当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 9.0g/L 的山楂酒。

2.2 半干山楂酒

含糖大于干山楂酒，最高为 12.0g/L 的山楂酒。或者当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L 的山楂酒。

2.3 半甜山楂酒

含糖大于干山楂酒，最高为 45.0g/L 的山楂酒。

2.4 甜山楂酒

含糖大于 45.0g/L 的山楂酒。

2.5 利口山楂酒

由山楂生成总酒度为 12%（体积分数）以上的山楂酒中，加入山楂蒸馏酒，使其终产品酒精度为 15.0%–22.0%（体积分数）的山楂酒。

2.6 低醇山楂酒

酒精度为 1.0%–7.0%（体积分数）的山楂酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 酵母应符合GB/T 20886的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

3.1.6 硅藻土应符合GB 14936的规定。

3.1.7 山楂蒸馏酒应符合GB 2757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	检测方法
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，综合评价其典型性，其结果应符合表1之规定。
色泽	宝石红	
气滋味	具有本品特有的气滋味，具有纯正、优雅、怡悦、舒适、和谐的果香与酒香，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年的山楂酒允许有少量沉淀）	
典型性	具有本产品应有的特征和风格	

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	检测方法	
酒精度（20℃），%vol	低醇山楂酒	1.0~7.0	GB 5009.225
	利口山楂酒	15.0~22.0	
	其它	8.0~14.0	
总糖（以葡萄糖计），g/L	干山楂酒 ≤	4.0	GB/T 15038
	半干山楂酒	4.1~12.0	
	半甜山楂酒	12.1~45.0	
	甜山楂酒 ≥	45.1	
干浸出物，g/L	≥	18.0	GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	0.8	GB/T 15038
展青霉素，μg/L	≤	30.0	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.4	GB 5009.28
铅 ^a ，mg/L	≤	0.15	GB 5009.12
注：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）；			
b 总酸不做要求，以实测值表示（以柠檬酸计，g/L）；			
c 干山楂酒当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L；			

d 半干山楂酒当总糖与总酸（以柠檬酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L；
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物指标

酒精度低于20%vol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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL ≤	50				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100mL ≤	3				GB 4789. 3
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 10

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

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

应符合GB 14881和GB 12696规定。

3.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4 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、干浸出物、挥发酸、微生物指标中的菌落总数（酒精度≤20%vol）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂为原料，经拣选、清洗，加入白砂糖、酵母液态发酵，加入硅藻土澄清，调配（添加或不添加山梨酸钾、白砂糖、山楂蒸馏酒）、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的山楂酒。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准规定了山楂酒的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

登封三楂红酒业有限公司