



410391S-2018



民权县天裕葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MTPJ 0003S-2018

---

# 石榴酒

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

---

民权县天裕葡萄酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由民权县天裕葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚丽、何勇。

H N

Q B

# 石榴酒

## 1 范围

本标准规定了石榴酒的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准以新鲜石榴为原料，经挑选、清洗、剥皮、除隔膜、破碎、加冰糖发酵、分离取酒、过滤澄清、加入山梨酸钾、焦亚硫酸钠、饮用水（经反渗透过滤）、调配、瞬时灭菌、灌装而成的石榴酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求

2.1.2 石榴应符合新鲜成熟度好、无腐烂、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。

2.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的要求。

2.1.5 冰糖应符合 QB/T 1173 的要求。

### 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	指 标	试验方法
性状	均匀透明液体，无沉淀。	取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50ml 倒入洁净烧杯中，在明亮处观察其形状、色泽，闻其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	红色或宝石红色	
气味	具有石榴酒的独特风格，柔和醇香	
滋味	醇厚爽口，酒味纯正，绵甜、爽冽，回味怡畅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
总糖（以葡萄糖计），g/L	12.1-50.0	GB/T 15038
酒精度（20℃），%（体积百分数）	8±1 10±1 12±1 15±1	GB/T 15038 或 GB 5009.225

滴定酸（以酒石酸计），g/L	≤	6.0	GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	1.2	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥	18	GB/T 15038
总二氧化硫，mg/L	≤	250	GB/T 15038
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.6	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.15	GB 5009.12
注：*铅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 的要求。

表 3 微生物限量

项 目		采样方案及限量 <sup>a</sup>			试验方法
		n	c	m	
菌落总数，CFU/mL	≤	50			GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤	0.03			GB 4789.3
沙门氏菌，/25mL		5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL		5	0	0	GB4789.10(第二法)
<sup>a</sup> 样品分析及处理按 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用及限量应符合 GB 2760 的要求，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求，污染物限量应符合 GB 2762 的要求，农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

## 3 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、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、菌落总数、大肠菌菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

石榴酒是以新鲜石榴为原料，经挑选、清洗、剥皮、除隔膜、破碎、加冰糖发酵、分离取酒、过滤澄清、加入山梨酸钾、焦亚硫酸钠、饮用水（经反渗透过滤）、调配、瞬时灭菌、灌装而成的。为规范生产，加强管理，确保产品质量，依据《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 GB 2758 《食品国家安全标准 发酵酒及配制酒》、GB 15037 《葡萄酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

民权县天裕葡萄酒业有限公司

Q B