



410410S-2018



河南省淼雨生物科技有限公司企业标准

Q/HMYS 0001S-2018

果酒

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

河南省淼雨生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南省淼雨生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、兰凤龙、杨光。

H N

Q B

果酒

1 范围

本标准规定了果酒的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、山楂、猕猴桃中的一种经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水，添加酵母、白砂糖、果葡糖浆、二氧化硫中的一种或多种经发酵、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的果酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜水果应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性 状	液体	随机抽取样品 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其典型性。
色 泽	具有该产品应有的色泽，酒液清亮，久置允许有少量沉淀	
滋 气 味	具有原果实特有的香气，酒香果香混为一体，酸甜适口，酒体协调，无异味	
典 型 性	具有标示品种及产品类型应有的特征和风味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置后允许有少量沉淀	

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	检测方法
酒精度, %vol	≤ 9±1、12±1	GB 5009. 225
总酸 (以酒石酸计), g/L	≤ 15	GB/T 15038
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤ 1.0	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥ 12	GB/T 15038
*铅, mg/L	≤ 0.15	GB 5009. 12
总二氧化硫 (以 SO ₂ 计), g/L	≤ 0.4	GB/T 15038
展青霉素 ^a , μg/L	≤ 30.0	GB 5009. 185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限苹果酒、山楂酒检测。		

2.4 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	采样方案 ^a 及限量			检测方法
	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, /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。				

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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、酒精度、总酸、干浸出物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、

大肠菌群计数的检验。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（以苹果、山楂、猕猴桃中的一种经筛选、清洗、榨汁、过滤、杀菌）或其浓缩果汁为原料，加水或不加水，添加酵母、白砂糖、果葡糖浆、二氧化硫中的一种或多种经发酵、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的果酒。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 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。本标准规定了果酒的分类、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。

河南省淼雨生物科技有限公司