



411750S-2018



濮阳市吉利来酒业有限公司企业标准

Q/PJJ 0001S-2018

葡萄配制酒

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

濮阳市吉利来酒业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由濮阳市吉利来酒业有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市吉利来酒业有限公司。

本标准主要起草人：梁文杰、吉军民。

H N

Q B

葡萄配制酒

1 范围

本标准规定了葡萄配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用酒精为酒基，添加葡萄汁、生活饮用水经反渗透处理成的净化水、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、糖精钠、天然苋菜红、焦糖色，经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的葡萄配制酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 葡萄汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.2 食用酒精应符合 GB31640 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 焦亚硫酸钾应符合 GB25570 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 天然苋菜红应符合 GB1886.110 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	试验方法
性状	澄清透明液体，无明显悬浮物	从样品中取出500mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	玫瑰红或浅宝石红色	
气、滋味	具有纯正的果香与酒香，酒体柔和、舒顺、协调	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	4.0±1、5.0 ±1、7.0 ±1、9.0±1	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 50	GB/T 15038
总酸（以酒石酸计），g/L	≤ 7.0	GB/T 15038
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.5	GB 5009.266
氰化物 ^a ，(以 HCN 计)，mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36

铅（以Pb计）,mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)， g/L	≤	0.4	GB5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/L	≤	0.65	GB 5009.97
糖精钠（以糖精计）， g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
二氧化硫（以二氧化硫残留量计）， g/L	≤	0.25	GB 5009.34
天然苋菜红， g/kg	≤	0.25	GB 5009.35
a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。这两项指标严于GB2757。			

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌， /25mL	5	0		0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,/25mL	5	0		0	GB 4789.10（第二法）
a样品的采样及处理按GB4789.1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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素符合 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

出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

葡萄配制酒是以食用酒精为酒基，添加葡萄汁、生活饮用水经反渗透处理成的净化水、白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾、焦亚硫酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、糖精钠、天然苋菜红、焦糖色，经调配、澄清、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的葡萄配制酒。根据《中华人民共和国食品安全法》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 GB2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了葡萄配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中甲醇、氰化物两项指标严于 GB2757 的规定。

濮阳市吉利来酒业有限公司

H N
Q B