



416923S-2020



河南左岸酒庄有限公司企业标准

Q/HZJ 0007S-2020

---

# 风味发酵酒

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

---

河南左岸酒庄有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南左岸酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王再星、冯复涛、吴传英。

H N

Q B

# 风味发酵酒

## 1 范围

本标准规定了风味发酵酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准以生活饮用水、糯米为主要原料，经预处理、浸泡、蒸米、拌酒曲、糖化，添加金桔原汁、柠檬汁、菠萝浓缩汁、榴莲原汁、蔓越莓浓缩汁、树莓浓缩汁、草莓原浆、荔枝汁、金桔果泥果酱、樱桃汁、苹果汁、枣汁、木瓜汁、青梅汁、杨梅汁、桑葚汁、石榴汁、猕猴桃汁、桃汁、山楂浆、山楂汁、椰浆、椰汁、梨汁、柚子汁、蓝梅汁、芒果汁、西红柿汁、红萝卜汁、山药粉、山药汁、蜂蜜、乳粉中的一种或几种，经低温发酵、均质或不均质、压榨或不压榨、加入或不加入果葡糖浆、柠檬酸、冰乙酸、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸、卡拉胶、黄原胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、甘油、食用盐、食用香精（金桔香精、柠檬香精、菠萝香精、梨香精、榴莲香精、椰子香精、蔓越莓香精、树莓香精、草莓香精、荔枝香精、樱桃香精、苹果香精、枣香精、木瓜香精、青梅香精、杨梅香精、桑葚香精、石榴香精、猕猴桃香精、桃香精、山楂香精、柚子香精、蓝梅香精、芒果香精、西红柿香精、红萝卜香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，瞬时杀菌、调配、过滤、灌装（加入或不加入二氧化碳）、喷淋、包装制成的风味发酵酒。

根据配料的不同，产品分为清型风味发酵酒（水果味）、风味发酵酒（水果味）、风味发酵酒（红萝卜味）、风味发酵酒（西红柿味）、风味发酵酒（混合果蔬味）、风味发酵酒（含气）、风味发酵酒（原味米酒）、风味发酵酒（奶香味米酒）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.3 金桔原汁应符合 GB/T 31121 或相关标准的规定。

2.1.4 柠檬汁应符合 GB/T 31121 或相关标准的规定。

2.1.5 菠萝浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 榴莲原汁、蔓越莓浓缩汁、树莓浓缩汁、荔枝汁、樱桃汁、苹果汁、枣汁、木瓜汁、青梅汁、杨梅汁、桑葚汁、石榴汁、猕猴桃汁、桃汁、山楂浆、山楂汁、椰浆、椰汁、梨汁、柚子汁、蓝梅汁、芒果汁、西红柿汁、红萝卜汁、山药汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 草莓原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 金桔果泥果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.9 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.10 山药粉应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.12 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 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，允许有少量沉淀。	取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50mL 倒入洁净烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽，闻其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有风味发酵酒的独特风格，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物，g/100mL	≥ 1.0	GB/T 13662 中 6.3
酒精度(20℃)，%vol	0.5~8.0	GB 5009.225
总酸（以乳酸计），g/L	0.3~18.0	GB/T 13662 中 6.5
总糖（以葡萄糖计），g/L	1.0~300	GB/T 13662 中 6.2
三氯蔗糖（蔗糖素） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.19	GB 5009.12
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、 <sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 3、 <sup>b</sup> 仅适用于添加山楂浆、山楂汁、苹果汁的产品。			

## 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	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 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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 和 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准以生活饮用水、糯米为主要原料，经预处理、浸泡、蒸米、拌酒曲、糖化，添加金桔原汁、柠檬汁、菠萝浓缩汁、榴莲原汁、蔓越莓浓缩汁、树莓浓缩汁、草莓原浆、荔枝汁、金桔果泥果酱、樱桃汁、苹果汁、枣汁、木瓜汁、青梅汁、杨梅汁、桑葚汁、石榴汁、猕猴桃汁、桃汁、山楂浆、山楂汁、椰浆、椰汁、梨汁、柚子汁、蓝莓汁、芒果汁、西红柿汁、红萝卜汁、山药粉、山药汁、蜂蜜、乳粉中的一种或几种，经低温发酵、均质或不均质、压榨或不压榨、加入或不加入果葡糖浆、柠檬酸、冰乙酸、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乳酸、卡拉胶、黄原胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、甘油、食用盐、食用香精（金桔香精、柠檬香精、菠萝香精、梨香精、榴莲香精、椰子香精、蔓越莓香精、树莓香精、草莓香精、荔枝香精、樱桃香精、苹果香精、枣香精、木瓜香精、青梅香精、杨梅香精、桑葚香精、石榴香精、猕猴桃香精、桃香精、山楂香精、柚子香精、蓝莓香精、芒果香精、西红柿香精、红萝卜香精、奶味香精中的一种或几种）中的一种或几种，瞬时杀菌、调配、过滤、灌装（加入或不加入二氧化碳）、喷淋、包装制成的风味发酵酒。

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，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。

河南左岸酒庄有限公司

QB