



410100S-2021



河南啤匠科技发展有限公司企业标准

Q/HPK 0001S-2021

---

# 起泡果汁酒（发酵酒）

2021-01-13 发布

2021-01-13 实施

---

河南啤匠科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南啤匠科技发展有限公司提出。  
本标准起草单位：河南啤匠科技发展有限公司。  
本标准主要起草人：冯玉成。

H N

Q B

# 起泡果汁酒（发酵酒）

## 1 范围

本标准规定了起泡果汁酒（发酵酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、浓缩果汁（苹果汁、百香果汁、橙汁、樱桃汁、蔓越莓果汁、桃果汁、樱桃蔓越莓果汁、红葡萄果汁、接骨木果汁、草莓果汁、梨汁中的一种或多种）为原料，添加或不添加浓缩蔬菜汁（紫胡萝卜汁、胡萝卜汁中的一种），添加白砂糖、果葡糖浆，加入酵母发酵（或部分发酵），添加食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、维生素 C、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠中的一种或多种），经调配、澄清、灌装、巴氏杀菌、包装而成的含有一定酒精度、二氧化碳、不同风味的起泡果汁酒（发酵酒）。

根据用料不同，分为：苹果味起泡果汁酒（发酵酒）、橙-百香果味起泡果汁酒（发酵酒）、桃味起泡果汁酒（发酵酒）、樱桃蔓越莓味起泡果汁酒（发酵酒）、红葡萄味起泡果汁酒（发酵酒）、接骨木味起泡果汁酒（发酵酒）、草莓味起泡果汁酒（发酵酒）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩果汁（苹果汁、百香果汁、橙汁、樱桃汁、蔓越莓果汁、桃果汁、樱桃蔓越莓果汁、红葡萄果汁、接骨木果汁、草莓果汁、梨汁）、浓缩蔬菜汁（紫胡萝卜汁、胡萝卜汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	均匀液体	取 50mL 混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽，均匀，清亮	
气、滋味	具有产品原料应有的果香和酒香，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀	

### 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	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	2.5~30.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 100	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥ 1.0	
总酸 (以酒石酸计), g/L	≤ 10	
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤ 1.0	
二氧化碳, % (质量分数)	0.35~0.65	GB/T 4928
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.83
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.8	GB 5009.28
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.4	GB 5009.266
展青霉素, μg/kg (仅限于以苹果汁为原料的产品)	≤ 50	GB 5009.185

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1%vol。

注 3: b 按 100%酒精度折算。

注 4: c 仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

### 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	≤	50			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	≤	3.0			GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL		5	0	0	

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、二氧化碳、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生产用水、浓缩果汁（苹果汁、百香果汁、橙汁、樱桃汁、蔓越莓果汁、桃果汁、樱桃蔓越莓果汁、红葡萄果汁、接骨木果汁、草莓果汁、梨汁中的一种或多种）为原料，添加或不添加浓缩蔬菜汁（紫胡萝卜汁、胡萝卜汁中的一种），添加白砂糖、果葡糖浆，加入酵母发酵（或部分发酵），添加食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、维生素 C、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、苯甲酸钠中的一种或多种），经调配、澄清、灌装、巴氏杀菌、包装而成的含有一定酒精度、二氧化碳、不同风味的起泡果汁酒（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，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依据。

本产品的属性为 GB 2760 分类中的：15.03.03 果酒。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南啤匠科技发展有限公司

Q B