



413331S-2021



河南中之源酒业有限公司企业标准

Q/HZZY 0003S-2021

---

# 水果发酵酒

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

---

河南中之源酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中之源酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南中之源酒业有限公司。

本标准主要起草人：王军英、孙政宏、张娟红。

H N  
Q B

# 水果发酵酒

## 1 范围

本标准规定了水果发酵酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜水果（梨、苹果、桃、草莓、山楂、杏、西瓜、大枣、枸杞、树莓、杨梅、樱桃、哈密瓜、荔枝、沙棘、柑橘、芒果、菠萝）或其果汁（浆）一种或几种为主要原料，添加或不添加添加或不添加蔬菜或蔬菜汁（浆）（番茄、紫薯），经分选、清洗、破碎、添加或不添加水、白砂糖、葡萄浓缩汁、焦亚硫酸钾、果胶酶（来源米根霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）、食品加工用酵母，经全部或部分发酵、分离、压榨、浸泡或不浸泡食用花卉（丹凤牡丹花、桂花、重瓣红玫瑰）、澄清、冷冻、过滤、贮存、调配（加或不加果葡糖浆、山梨酸钾）、灌装（加或不加二氧化碳）而制成的水果发酵酒。

根据产品不同分为：水果发酵酒（含气）、水果发酵酒（不含气）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果汁（浆）、蔬菜汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.4 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.5 桃应符合 NY/T 586 的规定。

2.1.6 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.7 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.8 杏应符合 NY/T 696 的规定。

2.1.9 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。

2.1.10 大枣应符合 GB/T 22741 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。

2.1.13 杨梅应符合 LY/T 1747 的规定。

2.1.14 樱桃应符合 NY/T 2302 的规定。

2.1.15 哈密瓜应符合 GH/T 1184 的规定。

2.1.16 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。

- 2.1.17 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.18 柑橘应符合 DB61/T 1169.8 的规定。
- 2.1.19 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.20 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.21 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.22 果胶酶（米根霉）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23  $\alpha$ -淀粉酶（地衣芽孢杆菌）应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.24 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 丹凤牡丹花应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（卫生部公告 2013 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.29 桂花应清洁、卫生、无污染并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告 [2010]3 号的规定。
- 2.1.31 番茄应符合 NY/T 940 的规定。
- 2.1.32 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 和 GB 17325 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
色泽	具有各品种应有的色泽；色泽均匀		GB/T 15038
澄清度	澄清透明，有光泽，无明显悬浮物		
气味	具有纯正和谐的果香和酒香		
滋味	干型、半干型	具有纯净、爽怡的口味和怡人的果香味，酒体完整	
	甜型、半甜型	具有甘甜醇厚的口味，均衡协调	
典型性	香气突出，风味独特		
起泡程度	注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性		

## 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）			3.0～18.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）		干型 ≤	6.0	GB/T 15038
		半干型	6.1～12.0	
		半甜型	12.1～45.0	
		甜型 ≥	45.1	
干浸出物/（g/L） ≥		12		
挥发酸（以乙酸计）/（g/L） ≤		1.2		
柠檬酸/（g/L） ≤		1.0		
二氧化碳 <sup>b</sup> （20℃）/MPa	低泡汽酒	<250mL/瓶	0.05～0.29	
		≥250mL/瓶	0.05～0.34	
	高泡汽酒	<250mL/瓶	≥ 0.30	
		≥250mL/瓶	≥ 0.35	
展青霉素/（μg/kg） ≤		以单一山楂、苹果为原料的产品	50	GB 5009.185
		其他含山楂、苹果的产品	20	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤			0.15	GB 5009.12
甲醇/（mg/L） ≤			250	GB 5009.266
二氧化硫残留量 <sup>c</sup> /（g/L） ≤			0.25	GB 5009.34
山梨酸钾 <sup>c</sup> /（g/kg） ≤			0.4	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。				
a. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。				
b. 二氧化碳仅适用于添加二氧化碳的产品。				
c. 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				

## 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄菌	5	0	0/25mL	
注：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 12696、GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

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 GB2761 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、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

本标准适用于以新鲜水果（梨、苹果、桃、草莓、山楂、杏、西瓜、大枣、枸杞、树莓、杨梅、樱桃、哈密瓜、荔枝、沙棘、柑橘、芒果、菠萝）或其果汁（浆）一种或几种为主要原料，添加或不添加添加或不添加蔬菜或蔬菜汁（浆）（番茄、紫薯），经分选、清洗、破碎、添加或不添加水、白砂糖、葡萄浓缩汁、焦亚硫酸钾、果胶酶（来源米根霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）、食品加工用酵母，经全部或部分发酵、分离、压榨、浸泡或不浸泡食用花卉（丹凤牡丹花、桂花、重瓣红玫瑰）、澄清、冷冻、过滤、贮存、调配（加或不加果葡糖浆、山梨酸钾）、灌装（加或不加二氧化碳）而制成的水果发酵酒。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中之源酒业有限公司