



410549S-2021



新乡市奥威饮品有限公司企业标准

Q/XAY 0003S-2021

果酒

2021-03-04 发布

2021-03-04 实施

新乡市奥威饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市奥威饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张风云。

H N

Q B

果酒

1 范围

本标准规定了果酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（苹果、树莓、青梅、椰子、草莓、芒果、桃、橙、桔子、柠檬、葡萄、菠萝、百香果、柚子、蓝莓、山楂、桑葚、荔枝、猕猴桃、哈密瓜中的一种或几种）或浓缩果汁（苹果浓缩汁、树莓浓缩汁、青梅浓缩汁、椰子浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁、桃浓缩汁、橙浓缩汁、桔子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、菠萝浓缩汁、百香果浓缩汁、柚子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、山楂浓缩汁、桑葚浓缩汁、荔枝浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）为原料，加入或不加入白砂糖、果葡糖浆中的一种或两种，加入酵母发酵、过滤、调配、杀菌、灌装而成的果酒。

根据含糖量不同可分为不同产品：干型、半干型、半甜型、甜型。

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 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.6 酵母应符合GB 31639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	取样品1瓶，倒入洁净透明烧杯中，自然光下观察其性状、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	具有原料和果酒特有的气味，无异味		
滋味	干型		微酸、带有涩味，醇厚纯净，无异味
	半干型		微酸、带有甜味，酸甜适口，醇厚纯净，无异味
	半甜型		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
	甜型		微酸、酸甜适口，甜而不腻，酒体协调，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀		

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	检验方法
酒精度(20℃), % vol		3-18	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/L	干型	≤4.0	GB/T 15038
	半干型	4.1~12.0	
	半甜型	12.1~50.0	
	甜型	≥50.1	
总酸(以酒石酸计), g/L		4.0~15.0	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥	0.3	GB/T 15038
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于以苹果或山楂及浓缩汁为原料的产品)	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注:酒精度(20℃)允许误差为标签标示值的±1.0(%vol)。			

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 ^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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

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

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（苹果、树莓、青梅、椰子、草莓、芒果、桃、橙、桔子、柠檬、葡萄、菠萝、百香果、柚子、蓝莓、山楂、桑葚、荔枝、猕猴桃、哈密瓜中的一种或几种）或浓缩果汁（苹果浓缩汁、树莓浓缩汁、青梅浓缩汁、椰子浓缩汁、草莓浓缩汁、芒果浓缩汁、桃浓缩汁、橙浓缩汁、桔子浓缩汁、柠檬浓缩汁、葡萄浓缩汁、菠萝浓缩汁、百香果浓缩汁、柚子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、山楂浓缩汁、桑葚浓缩汁、荔枝浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）为原料，加入或不加入白砂糖、果葡糖浆中的一种或两种，加入酵母发酵、过滤、调配、杀菌、灌装而成的果酒。

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》的有关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市奥威饮品有限公司

QB