



411693S-2021



天明民权葡萄酒有限公司企业标准

Q/TMP 0001S-2021

加香葡萄酒

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

天明民权葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准由天明民权葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵雅丽、李冬。

H N

Q B

加香葡萄酒

1 范围

本标准规定了加香葡萄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄酒为酒基，经直接浸泡玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、梅杏或加入玫瑰花浸泡液（玫瑰花在葡萄酒蒸馏液中浸泡）、桂花浸泡液（桂花在葡萄酒蒸馏液中浸泡）、梅杏浸泡液（梅杏在葡萄酒蒸馏液中浸泡），添加山梨酸钾、焦亚硫酸钾，加或不加白砂糖，经调配、过滤、灌装而成的加香葡萄酒。

根据葡萄酒的类型和花、果种类或浸泡液的不同，将产品分为梅杏香干葡萄酒、梅杏香半干葡萄酒、梅杏香半甜葡萄酒、梅杏香甜葡萄酒、玫瑰花香干葡萄酒、玫瑰花香半干型葡萄酒、玫瑰花香半甜葡萄酒、玫瑰花香甜葡萄酒、桂花香干葡萄酒、桂花香半干葡萄酒、桂花香半甜葡萄酒、桂花香甜葡萄酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梅杏应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合 GB/T 19696 的规定。

2.1.3 桂花应清洁、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	
色 泽	梅杏香干葡萄酒	微黄色
	梅杏香半干葡萄酒	微黄色
	梅杏香半甜葡萄酒	微黄色
	梅杏香甜型葡萄酒	微黄色
	玫瑰花香干葡萄酒	红色
	玫瑰花香半干葡萄酒	红色
	玫瑰花香半甜葡萄酒	红色
	玫瑰花香甜葡萄酒	红色
	桂花香干葡萄酒	淡黄色

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、杂质，闻其气味，品其滋味，并检查有无外来杂质。

	桂花香半干葡萄酒	淡黄色
	桂花香半甜葡萄酒	淡黄色
	桂花香甜葡萄酒	淡黄色
气、滋味	梅杏香干葡萄酒	具有葡萄酒和梅杏应有的香气、滋味、无异味
	梅杏香半干葡萄酒	具有葡萄酒和梅杏应有的香气、滋味、无异味
	梅杏香半甜葡萄酒	具有葡萄酒和梅杏应有的香气、滋味、无异味
	梅杏香甜葡萄酒	具有葡萄酒和梅杏应有的香气、滋味、无异味
	玫瑰花香干葡萄酒	具有葡萄酒和玫瑰应有的香气、滋味、无异味
	玫瑰花香半干葡萄酒	具有葡萄酒和玫瑰应有的香气、滋味、无异味
	玫瑰花香半甜葡萄酒	具有葡萄酒和玫瑰应有的香气、滋味、无异味
	玫瑰花香甜葡萄酒	具有葡萄酒和玫瑰应有的香气、滋味、无异味
	桂花香干葡萄酒	具有葡萄酒和桂花应有的香气、滋味、无异味
	桂花香半干葡萄酒	具有葡萄酒和桂花应有的香气、滋味、无异味
	桂花香半甜葡萄酒	具有葡萄酒和桂花应有的香气、滋味、无异味
	桂花香甜葡萄酒	具有葡萄酒和桂花应有的香气、滋味、无异味
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
酒精度 ^a (20℃), %vol		7.0~15.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干葡萄酒 ^b (梅杏、玫瑰花、桂花) ≤	4.0	GB/T 15038
	半干葡萄酒 ^c (梅杏、玫瑰花、桂花)	4.1~12.0	
	半甜葡萄酒 (梅杏、玫瑰花、桂花)	12.1~45.0	
	甜葡萄酒 (梅杏、玫瑰花、桂花) ≥	45.1	
干浸出物, g/L	桂花香葡萄酒、梅杏香葡萄酒 ≥	15.0	GB/T 15038
	玫瑰花香葡萄酒 ≥	16.0	
挥发酸 (以乙酸计), g/L		≤ 1.2	GB/T 15038
柠檬酸, g/L	干、半干、半甜葡萄酒 ≤	1.0	GB/T 15038
	甜葡萄酒 ≤	2.0	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤ 0.2	GB 5009.28
二氧化硫残留量计, g/L		≤ 0.25	GB 5009.34

^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%（体积分数）。

^b当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 9.0g/L。

^c当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L。

*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	
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 样品的分析及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 23543 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、挥发酸、总糖、干浸出物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

加香葡萄酒是以葡萄酒为酒基，经直接浸泡玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、梅杏或加入玫瑰花浸泡液（玫瑰花在葡萄酒蒸馏液中浸泡）、桂花浸泡液（桂花在葡萄酒蒸馏液中浸泡）、梅杏浸泡液（梅杏在葡萄酒蒸馏液中浸泡），添加山梨酸钾、焦亚硫酸钾，加或不加白砂糖，经调配、过滤、灌装而成的加香葡萄酒。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》、GB/T 15037《葡萄酒》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

天明民权葡萄酒有限公司

Q B