



411455S-2021



河南樱泓酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2021

樱桃酒

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

河南樱泓酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南樱泓酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵楠、顾晓惠。

H N
Q B

樱桃酒

1 范围

本标准规定了樱桃酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以樱桃为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去核、破碎），添加酵母，经发酵、分离、贮存、调配、澄清、过滤、杀菌或不杀菌、灌装而成的樱桃酒。

根据发酵程度不同分为：干樱桃酒、半甜樱桃酒、甜樱桃酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 樱桃应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	清亮透明，无明显悬浮物，允许有少量沉淀	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、嗅其香气、然后用温开水漱口，品其滋味，整体评价其典型性
色 泽	具有本品应有的色泽	
香气	具有樱桃的果香与清雅的酒香、无异味	
滋味	口感纯正、优雅、具有和谐的果香与酒香	
典型性	具有本品独特的风格	

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 ，%vol		6.0±1、8.0±1、10.0±1、12.0±1、14.0±1、16.0±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	干樱桃酒 ≤	4	GB/T 15038
	半甜樱桃酒	12.1~50.0	
	甜樱桃酒 ≥	50.1	
总酸（以酒石酸计），g/L		4~8	
挥发酸（以醋酸计），g/L ≤		1.2	
干浸出物，g/L ≥		10	

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； 3、干樱桃酒当总糖与总酸（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。			

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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	
注：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它要求

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、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、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。

编制说明

本标准适用于以樱桃为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去核、破碎），添加酵母，经发酵、分离、贮存、调配、澄清、过滤、杀菌或不杀菌、灌装而成的樱桃酒。

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》的有关规定，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。

河南樱泓酒业有限公司