



411974S-2021



洛阳尚邑葡萄酒厂企业标准

Q/LSJ 0001S-2021

水果配制酒

2021-08-24 发布

2021-08-24 实施

洛阳尚邑葡萄酒厂 发布

前 言

本标准由洛阳尚邑葡萄酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：李宇星。

本标准自发布之日起替代 Q/LSJ 0001S-2020（415928S-2020）。

H N

Q B

水果配制酒

1 范围

本标准规定了水果配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果发酵酒（葡萄酒、苹果酒、蓝莓酒、橙子酒、水蜜桃酒、山楂酒、荔枝酒中的一种或多种）或水果发酵酒[新鲜的（葡萄、苹果、蓝莓、橙子、水蜜桃、山楂、荔枝中的一种或多种为原料），经拣选、破碎、加入酵母菌发酵、分离、陈酿]为原料，加入或不加入重瓣红玫瑰浸泡，加入生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、食用酒精、三氯蔗糖、焦亚硫酸钾、柠檬酸、山梨酸钾、甘油（丙三醇）、食品用香精（葡萄香精、苹果香精、蓝莓香精、橙子香精、水蜜桃香精、山楂香精、荔枝香精、玫瑰香精中的一种或多种）中的几种或全部，经调配、过滤、封装、包装而成的水果配制酒。

根据原辅料不同可分为：葡萄配制酒、苹果配制酒、蓝莓配制酒、橙子配制酒、水蜜桃配制酒、山楂配制酒、荔枝配制酒、混合水果配制酒、玫瑰葡萄配制酒、玫瑰苹果配制酒、玫瑰蓝莓配制酒、玫瑰橙子配制酒、玫瑰水蜜桃配制酒、玫瑰山楂配制酒、玫瑰荔枝配制酒、玫瑰水果配制酒。

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 新鲜的（葡萄、苹果、蓝莓、橙子、水蜜桃、山楂、荔枝）应符合清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 酵母菌应清洁、卫生，符合国家相关规定和要求。

2.1.4 水果发酵酒（葡萄酒、苹果酒、蓝莓酒、橙子酒、水蜜桃酒、山楂酒、荔枝酒）应符合 GB 2758 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 重瓣红玫瑰应符合卫生部《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。

2.2 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	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有水果香及酒香，诸香协调、醇厚爽口，酒味纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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, %vol	3~15	GB 5009.225
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg ≤	0.4	GB 5009.28
二氧化硫残留量 ^a , g/L ≤	0.25	GB 5009.34
展青霉素 ^b , μg/kg ≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^a , g/kg ≤	0.25	GB 22255

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品；
^b仅适用于以苹果、山楂或苹果发酵酒、山楂发酵酒为原料的产品。

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

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
° 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 食品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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果发酵酒（葡萄酒、苹果酒、蓝莓酒、橙子酒、水蜜桃酒、山楂酒、荔枝酒中的一种或多种）或水果发酵酒[新鲜的（葡萄、苹果、蓝莓、橙子、水蜜桃、山楂、荔枝中的一种或多种为原料），经拣选、破碎、加入酵母菌发酵、分离、陈酿]为原料，加入或不加入重瓣红玫瑰浸泡，加入生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、食用酒精、三氯蔗糖、焦亚硫酸钾、柠檬酸、山梨酸钾、甘油（丙三醇）、食品用香精（葡萄香精、苹果香精、蓝莓香精、橙子香精、水蜜桃香精、山楂香精、荔枝香精、玫瑰香精中的一种或多种）中的几种或全部，经调配、过滤、封装、包装而成的水果配制酒。

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》的要求制订本企业标准，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。

洛阳尚邑葡萄酒厂

QB