



410524S-2022



民权县天裕葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MTPJ 0002S-2022

芹菜葡萄酒

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

民权县天裕葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县天裕葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王青梅。

本标准自发布实施日起Q/MTPJ 0002S-2020。

H N

Q B

芹菜葡萄酒

1 范围

本标准规定了芹菜葡萄酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄、芹菜为原料，经挑选、破碎、混合发酵、添加二氧化硫、山梨酸钾，经澄清、冷冻、检验、过滤、检验、灌装、封装而成的芹菜葡萄酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.2 葡萄应新鲜、清洁卫生、无霉烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	浅宝石红、宝石红、紫红色	
气、滋味	具有葡萄酒和芹菜应有的香气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，瓶装超过一年的葡萄酒允许有少量沉淀）	

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	11.5±1、12.5±1、 13.5±1、14.5±1、 15.5±1	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 4.0	

干浸出物, g/L	≥	18.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
铁(以Fe计), mg/L	≤	7.0	GB/T 15038
甲醇, mg/L	≤	400	
柠檬酸, g/L	≤	1.0	
挥发酸(以乙酸计), g/L	≤	1.2	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	250	GB 5009.34
注: 标签标识值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。 * 铅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	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB/T 23543 和 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 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、酒精度、干浸出物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

芹菜葡萄酒是以葡萄、芹菜为原料，经挑选、破碎、混合发酵、添加二氧化硫、山梨酸钾，经澄清、冷冻、检验、过滤、检验、灌装、封装而成。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》的规定，参照GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县天裕葡萄酒业有限公司

H N

Q B