



410834S-2022



河南西拉红葡萄酒业有限公司企业标准

Q/ HXPJ 0001S-2022

水果发酵酒

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南西拉红葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南西拉红葡萄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗红运、袁维仓、宋永兰、张虽栓。

H N

Q B

水果发酵酒

1 范围

本标准规定了水果发酵酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以车厘子（樱桃）、石榴、猕猴桃、苹果、蓝莓、树莓、草莓、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、山楂中的一种或几种为原料，加入或不加入葡萄，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，经挑选、破碎（或压榨）、加入酵母，发酵、冷冻、澄清、贮存，添加或不添加焦亚硫酸钾、山梨酸钾中的一种或全部，调配（甜型）、杀菌过滤（甜型）、灌装、封装而成的水果发酵酒。

根据原料和含糖量不同可分为：

干型：车厘子（樱桃）发酵酒、石榴发酵酒、猕猴桃发酵酒、苹果发酵酒、复配葡萄发酵酒、蓝莓发酵酒、树莓发酵酒、草莓发酵酒、蔓越莓发酵酒、桑葚发酵酒、刺梨发酵酒、无花果发酵酒、山楂发酵酒、混合水果发酵酒。

甜型：车厘子（樱桃）发酵酒、石榴发酵酒、猕猴桃发酵酒、苹果发酵酒、复配葡萄发酵酒、蓝莓发酵酒、树莓发酵酒、草莓发酵酒、蔓越莓发酵酒、桑葚发酵酒、刺梨发酵酒、无花果发酵酒、山楂发酵酒、混合水果发酵酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 车厘子（樱桃）、石榴、猕猴桃、苹果、葡萄、蓝莓、树莓、草莓、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、山楂应新鲜、清洁卫生、无霉烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的香气、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，瓶装超过一年的水果酒允许有少量沉淀）	

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		7±1、8±1、9±1、10±1、11±1、12±1、13±1、14±1、15±1、16±1		GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	干型	≤	4.0	
	甜型	≥	20	
干浸出物，g/L		≥	10.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.15	GB 5009.12
挥发酸（以乙酸计），g/L		≤	1.4	GB/T 15038
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤	0.6	GB 5009.28
甲醇，mg/L		≤	400	GB 5009.266
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），g/L		≤	0.25	GB 5009.34
展青霉素，μg/kg（仅适用于以苹果、山楂为原料的产品）		≤	50（单一型）	GB 5009.185
			20（混合型）	
注：a 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。				

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 12696 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，真菌毒素的限量符合 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

水果发酵酒是以车厘子（樱桃）、石榴、猕猴桃、苹果、蓝莓、树莓、草莓、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、山楂中的一种或几种为原料，加入或不加入葡萄，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆中的一种或几种，经挑选、破碎（或压榨）、加入酵母，发酵、冷冻、澄清、贮存，添加或不添加焦亚硫酸钾、山梨酸钾中的一种或全部，调配（甜型）、杀菌过滤（甜型）、灌装、封装而成的水果发酵酒。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。

河南西拉红葡萄酒业有限公司

Q B