



410983S-2022



河南沿太行酒业有限公司企业标准

Q/HYTH 0001S-2022

---

# 果酒

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

---

河南沿太行酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南沿太行酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李冠军。

H N

Q B

# 果酒

## 1 范围

本标准规定了果酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或者去核、破碎、添加或者不添加生活饮用水，添加酵母、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒，根据发酵程度不同分为干果酒、半干果酒、半甜果酒、甜果酒。

## 2 分类

### 2.1 干果酒

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L 的果酒。或者当总糖与总酸（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 的果酒。

### 2.2 半干果酒

含糖（以葡萄糖计）大于干果酒，最高为 12.0g/L 的果酒。或者当总糖与总酸（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 的果酒。

### 2.3 半甜果酒

含糖（以葡萄糖计）大于半干果酒，最高为 50.0g/L 的果酒。

### 2.4 甜果酒

含糖（以葡萄糖计）大于 50.0g/L 的果酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

3.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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  | 取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质，其结果应符合表 1 之规定。 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽                                    |   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气滋味，具有纯正的果香与酒香，无异味                    |   |
| 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 1 年的果酒允许有少量沉淀） |   |

### 3.3 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  |       | 4.0~18.0  | GB 5009.225 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/L  | 干果酒 ≤ | 4.0       | GB/T 15038  |
|  | 半干果酒  | 4.1~12.0  |             |
|  | 半甜果酒  | 12.1~50.0 |             |
|  | 甜果酒 ≥ | 50.1      |             |
| 总酸（以酒石酸计），g/L  |       | 4.0~9.0   | GB/T 15038  |
| 挥发酸（以乙酸计），g/L ≤  |       | 1.0       | GB/T 15038  |
| 干浸出物，g/L ≥   |       | 12.0      | GB/T 15038  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤   |       | 0.18      | GB 5009.12  |
| 二氧化硫残留量（以 SO <sub>2</sub> 计），g/L ≤   |       | 0.25      | GB 5009.34  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg ≤   |       | 50.0      | GB 5009.185 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。<br>2、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）；<br>3、干果酒当总糖与总酸（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；<br>4、半干果酒当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L；<br>5、a 仅适用于以苹果或山楂为原料的产品。 |       |           |             |

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |   |    | 检验方法         |
|---------------|-----------------------|---|---|----|--------------|
|               | n                     | c | m | M  |              |
| 沙门氏菌，/25mL    | 5                     | 0 | 0 | -- | GB/T 4789.25 |
| 金黄色葡萄球菌，/25mL | 5                     | 0 | 0 | -- | GB/T 4789.25 |

注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

### 3.7 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。

## 4 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、总糖的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果酒是以苹果、梨、酸枣、樱桃、桃、覆盆子（树莓）、石榴、桑葚、山楂、大枣、枸杞、猕猴桃、香蕉、木瓜、椰子、哈密瓜、火龙果、柠檬、杨梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或者去核、破碎、添加或者不添加生活饮用水，添加酵母、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、二氧化硫，添加或不添加白砂糖、木糖醇，经发酵、分离、澄清、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒，根据发酵程度不同分为干果酒、半干果酒、半甜果酒、甜果酒。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，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。

河南沿太行酒业有限公司