



412286S-2022



河南法龙图庄园酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0001S-2022

桑椹果酒

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南法龙图庄园酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南法龙图庄园酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：安学斌。

本标准自发布实施日起替代Q/HFJ 0001S-2018（备案号：412517S-2018, 2018-08-20实施）。

H N

Q B

桑椹果酒

1 范围

本标准规定了桑椹果酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁(或带果肉)、过滤、部分或全部自然发酵、陈酿、添加或不添加白砂糖、二氧化硫、调配或不调配、冷冻灭菌或超高温瞬时灭菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹果酒。

根据含糖量的不同产品分为：干桑椹果酒、甜桑椹果酒、半甜桑椹果酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 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	均匀液体	取50mL混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、澄清程度、杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味	
色 泽	呈深宝石红色，色泽均匀、清亮		
澄清程度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少许软木塞渣，装瓶超过1年的桑椹果酒允许有少量沉淀）		
香 气	具有纯净、优雅、和谐的果香与酒香		
滋味	干桑椹果酒		具有纯净、优雅的口感和悦人的果香味，谐调适口，酒体完整
	半甜、甜桑椹果酒		具有甘甜醇厚的口感和酒香味，酸甜适口，酒体完整
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀		

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	7.0~18.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	干桑椹果酒 ≤	4.0
	甜桑椹果酒 ≥	45.1
	半甜型桑椹果酒	12.1~45.0

挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	1.5	
干浸出物，g/L	≥	12.0	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甲醇，g/L	≤	0.4	GB 5009.266
二氧化硫残留量 ^a （以SO ₂ 计），g/L	≤	0.25	GB 5009.34
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

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	
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜桑椹果实为原料，经精选、破碎、榨汁(或带果肉)、过滤、部分或全部自然发酵、陈酿、添加或不添加白砂糖、二氧化硫、调配或不调配、冷冻灭菌或超高温瞬时灭菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹果酒。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。

河南法龙图庄园酒业有限公司

H N

Q B