



412287S-2022



河南法龙图庄园酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0002S-2022

石榴酒

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 0002S-2018（备案号：412992S-2018, 2018-09-27实施）。

H N

Q B

石榴酒

1 范围

本标准规定了石榴酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜石榴果实为原料，经精选、去皮、破碎成果浆、添加酒用酵母、发酵、过滤、贮存、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石榴酒。

根据含糖量的不同产品分为：干石榴酒、甜石榴酒、半甜石榴酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 石榴应新鲜，成熟适度，风味正常，无病虫害及霉烂，无污染并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。

2.1.2 酒用酵母应符合 GB 31639 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。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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 年的石榴酒允许有少量沉淀） | | |
| 香 气 | 具有纯净、优雅、和谐的果香与酒香 | | |
| 滋味 | 干石榴酒 | | 具有纯净、优雅的口味和悦人的果香味，谐调适口，酒体完整 |
| | 半甜、甜石榴酒 | | 具有甘甜醇厚的口味和酒香味，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 | 干石榴酒 ≤ | 4.0 |
| | 甜石榴酒 ≥ | 45.1 |

| | | | |
|---|--------|-----------|-------------|
| | 半甜型石榴酒 | 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石榴果实为原料，经精选、去皮、破碎成果浆、添加酒用酵母、发酵、过滤、贮存、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石榴酒。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》的有关规定制定本企业标准，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