



412496S-2022



冷谷红葡萄酒有限责任公司企业标准

Q/LPY 0002S-2022

# 葡萄果酒（配制型）

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

冷谷红葡萄酒有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由冷谷红葡萄酒有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱佳佳、石璐、耿红玲。

H N

Q B

# 葡萄果酒（配制型）

## 1 范围

本标准规定了葡萄果酒（配制型）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄酒为酒基，加入浓缩果汁（浓缩石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）或复原果汁（复原石榴汁、复原苹果汁、复原山楂汁、复原蓝莓汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、二氧化碳、食用香精（石榴香精、苹果香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的葡萄果酒（配制型）。

根据二氧化碳含量不同可分为：平静葡萄果酒（配制型）、起葡萄泡果酒（配制型）；

根据辅料不同分为：石榴葡萄果酒（配制型）、苹果葡萄果酒（配制型）、山楂葡萄果酒（配制型）、蓝莓葡萄果酒（配制型）。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 干葡萄果酒（配制型）

含糖小于或等于 4.0g/L 的葡萄果酒（配制型），或者当总糖超过总酸（以酒石酸计）的量小于等于 2.0g/L 时，含糖量为 9.0g/L 的葡萄果酒（配制型）。

### 2.2 半干葡萄果酒（配制型）

含糖大于干葡萄酒，最高为 12.0g/L 的葡萄果酒（配制型），或者当总糖超过总酸（以酒石酸计）的量小于等于 2.0g/L 时，含糖量为 18.0g/L 的葡萄果酒（配制型）。

### 2.3 半甜葡萄果酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）为 18.1g/L~45.0g/L 的葡萄果酒（配制型）。

### 2.4 甜葡萄果酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）大于 45.0g/L 的葡萄果酒（配制型）。

### 2.5 平静葡萄果酒（配制型）

在 20℃时，二氧化碳压力小于 0.05MPa 的葡萄果酒（配制型）。

### 2.6 起泡葡萄果酒（配制型）

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05MPa 的葡萄果酒（配制型）。

#### 2.6.1 低泡葡萄酒（配制型）

在 20℃时，二氧化碳压力在 0.05MPa~0.34MPa 的起泡葡萄果酒（配制型）。

#### 2.6.2 高泡葡萄酒（配制型）

在 20℃时，二氧化碳压力大于等于 0.35MPa（对于容量小于 250mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3 Mpa）的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 2.6.2.1 天然起泡葡萄果酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）小于或等于 12.0g/L（允许差为 3.0g/L）的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 2.6.2.2 绝干起泡葡萄果酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）为 12.1g/L~17.0g/L（允许差为 3.0g/L）的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 2.6.2.3 干起泡葡萄酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）为 17.1g/L~32.0g/L（允许差为 3.0g/L）的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 2.6.2.4 半干起泡葡萄酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）为 32.1g/L~50.0g/L 的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 2.6.2.5 甜起泡葡萄酒（配制型）

含糖量（以葡萄糖计）大于 50.0g/L 的起泡葡萄果酒（配制型）。

## 3 要求

## 3.1 原料

3.1.1 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

3.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

3.1.7 浓缩石榴汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

3.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

3.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

3.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.11 复原果汁（复原石榴汁、复原苹果汁、复原山楂汁、复原蓝莓汁）应符合 GB/T 31121 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
外观	色泽	具有本品应有的色泽	GB/T 15038
	澄清程度	清亮透明，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀） <sup>a</sup>	
	起泡程度	起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的	

	持续性	
香气	具有相应的果香和发酵酒香，诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺和谐，酒体完整，起泡葡萄酒有杀口感	
典型性	具有本品的独特风格	
°对贮存6个月以上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 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)		0.5~16.0	GB 5009.225
总酸(以酒石酸计)/(g/L)		≤ 7.0	GB/T 15038
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计)/(g/L)	平静葡萄 果酒(配 制型)	干葡萄酒(配制型) ≤	9.0
		半干葡萄酒(配制型)	9.0~18.0
		半甜葡萄酒(配制型)	18.0~45.0
		甜葡萄酒(配制型) ≥	45.1
	起泡葡萄 果酒(配 制型)	天然型起泡葡萄酒(配制型) ≤	12.0(允许差为3.0)
		绝干型起泡葡萄酒(配制型)	12.1~17.0(允许差为3.0)
	干起泡葡萄酒(配制型)	17.1~32.0(允许差为3.0)	
	半干起泡葡萄酒(配制型)	32.1~50.0	
	甜起泡葡萄酒(配制型) ≥	50.1	
干浸出物/(g/L)		≥ 0.5	GB/T 15038
二氧化碳(20℃) /MPa	平静葡萄酒(配制型)	< 0.05	GB/T 15038
	起泡葡萄酒(配制型)	≥ 0.05	
铅 <sup>*</sup> (以Pb计)/(mg/kg)		≤ 0.18	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计)/(g/kg)		≤ 0.4	GB 5009.28
展青霉素 <sup>d</sup> /(μg/kg)		≤ 20	GB5009.185

注：\* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。

b 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。

c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

d 仅限于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

### 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	采样方案及限量 <sup>a</sup>				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	/	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	/	GB 4789.10
<sup>a</sup> 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

出厂检验项目包括:感官要求、酒精度、总酸、总糖、干浸出物、二氧化碳、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄酒为酒基，加入浓缩果汁（浓缩石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）或复原果汁（复原石榴汁、复原苹果汁、复原山楂汁、复原蓝莓汁中的一种或几种）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、苯甲酸钠、二氧化碳、食用香精（石榴香精、苹果香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的葡萄果酒（配制型）。

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 发酵酒及其配制型》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。

冷谷红葡萄酒有限责任公司