



413837S-2023



吉全健康食品（河南）有限公司企业标准

Q/JQS 0003S-2023

低醇（脱醇）葡萄酒

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

吉全健康食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由吉全健康食品（河南）有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：周俊峰、牛国营。

H N

Q B

低醇（脱醇）葡萄酒

1 范围

本标准规定了低醇（脱醇）葡萄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制低醇（脱醇）葡萄酒【鲜葡萄(经分选、除梗破碎、压榨)或葡萄汁为原料，添加或不添加山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾中的一种或两种，经全部或部分发酵、陈酿、脱醇】，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装工艺制成的低醇（脱醇）葡萄酒。

2 分类

根据酒精度不同分为：低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒。

2.1 低醇葡萄酒

以外购或自制低醇葡萄酒【鲜葡萄(经分选、除梗破碎、压榨)或葡萄汁为原料，添加或不添加山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾中的一种或两种，经全部或部分发酵、陈酿、脱醇】，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装工艺制成的酒精度在 1.0%vol ~7.0%vol 低醇葡萄酒。

2.2 脱醇葡萄酒

以外购或自制脱醇葡萄酒【鲜葡萄(经分选、除梗破碎、压榨)或葡萄汁为原料，添加或不添加山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾中的一种或两种，经全部或部分发酵、陈酿、脱醇】，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装工艺制成的酒精度 0.5%vol~1.0%vol 脱醇葡萄酒。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 葡萄应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 葡萄汁应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.3 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

3.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.5 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 外购低醇（脱醇）葡萄酒应符合 GB/T 15037 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、杂质，
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	嗅其气味，品其滋味
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	1.0~7.0（低醇葡萄酒） 0.5~1.0（脱醇葡萄酒）	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 200	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥ 18.0	GB/T 15038
甲醇，mg/L	≤ 400	GB/T 15038
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铁（以 Fe 计），mg/L	≤ 7.0	GB/T 15038
二氧化硫残留量 ^a （以 SO ₂ 计），g/L	≤ 0.25	GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤ 1.2	GB/T 15038
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
柠檬酸，g/L	≤ 1.0	GB/T 15038
注：1、酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol（体积分数）。 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测；		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 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/T 23543 的规定。

3.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、干浸出物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购或自制低醇（脱醇）葡萄酒【鲜葡萄(经分选、除梗破碎、压榨)或葡萄汁为原料，添加或不添加山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾中的一种或两种，经全部或部分发酵、陈酿、脱醇】，充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌、包装工艺制成的低醇（脱醇）葡萄酒。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 GB2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的要求，制订了本企业标准，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。

H N

吉全健康食品（河南）有限公司

Q B