



413783S-2023



河南宝泉酒业有限公司企业标准

Q/HBQ 0001S-2023

果酒

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南宝泉酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宝泉酒业有限公司提出。

本标准由河南宝泉酒业有限公司和新乡市质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：马振华、施文福、职克涛、黄飞飞。

本标准替代Q/HBQ 0001S-2022。

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。

本标准适用于以新鲜水果或其浓缩汁或其果干[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、青梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子、菠萝、百香果、蓝莓、罗汉果中的一种或几种]为原料,经挑选或不挑选、清洗或不清洗、去皮或去核或无此工艺、破碎或不破碎,添加酵母,添加或不添加生活饮用水、果胶酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、二氧化硫、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、三氯蔗糖、罗汉果甜苷中的一种或几种,经发酵、分离、脱醇或不脱醇、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;

根据工艺不同可分为:脱醇果酒、未脱醇果酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.4 果干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.7 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.12 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.16 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.18 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77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	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，嗅其气味，品其滋味
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）	

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	3.0~18.0（未脱醇产品） ≤0.5（脱醇产品）	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	
干浸出物，g/L	≥	12	GB/T 15038
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），g/L	≤	0.25	GB 5009.34
总酸（以酒石酸计），g/L		4.0~9.0	GB/T 15038 或 GB 12456
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	50.0	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.65	GB 22255 或 GB 5009.298
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
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、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；			
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；			
5、a 仅适用于以苹果或山楂为原料的产品；			
6、b 仅适用于使用三氯蔗糖的产品。			

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	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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

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

3 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的检验。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水果或其浓缩汁或其果干[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、青梅、草莓、李子、芒果、西瓜、柿子、柚子、橘子、橙子、菠萝、百香果、蓝莓、罗汉果中的一种或几种]为原料,经挑选或不挑选、清洗或不清洗、去皮或去核或无此工艺、破碎或不破碎,添加酵母,添加或不添加生活饮用水、果胶酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、二氧化硫、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、赤藓糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、三氯蔗糖、罗汉果甜苷中的一种或几种,经发酵、分离、脱醇或不脱醇、澄清、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒。

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 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。

河南宝泉酒业有限公司