



411742S-2023



洛阳市伊滨区诸葛镇徐家种植家庭农场企业标准

Q/LXJ 0001S-2023

桑椹酒

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

洛阳市伊滨区诸葛镇徐家种植家庭农场 发布

前 言

本标准由洛阳市伊滨区诸葛镇徐家种植家庭农场提出并起草。

本标准起草人：徐胜男。

H N
Q B

桑椹酒

1 范围

本标准规定了桑椹酒的要求、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、清洗、晾干表面水分，添加白砂糖、冰糖、白酒，经密封、自然发酵、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹酒。

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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 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	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	≤ 4.0	GB/T 15038
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 ^a ，g/L	≤	0.4	GB 5009.266
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

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

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、清洗、晾干表面水分，添加白砂糖、冰糖、白酒，经密封、自然发酵、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的桑椹酒。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 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为配制酒。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市伊滨区诸葛镇徐家种植家庭农场