



412585S-2023

河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/HMG 0003S-2023

蜂蜜发酵酒

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司 发布

前 言

本标准由河南牧歌众酿酒庄有限公司提出。

本标准由河南科技学院和河南牧歌众酿酒庄有限公司共同起草。

本标准主要起草人：陈军、范淑敏、郝隽明。

H N
Q B

蜂蜜发酵酒

1 范围

本标准规定了蜂蜜发酵酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）或酵母发酵、陈酿或不陈酿、辅以或不辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种，调配、杀菌灌装、包装加工而成的蜂蜜发酵酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.4 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.5 酿造红曲（糯米红曲）应符合 QB/T 5188 的规定。
- 2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 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
色泽	具有该产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
性状	均匀液态，允许少量原料物质沉淀	
杂质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
酒精度 ^a （20℃），%vol		3.0～18.0	GB 5009.225
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≥	40	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≥	0.5	GB 12456

注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a指标实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol；

b指标实测值与标签标示值允许差为±20g/L。

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，/25g	5	0	0	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	GB 4789. 10
注：a样品采集及处理按GB 4789. 1执行。				

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，经加水稀释、添加酿造红曲（糯米红曲）或酵母发酵、陈酿或不陈酿、辅以或不辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种，调配、杀菌灌装、包装加工而成的蜂蜜发酵酒。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司

H N
Q B