



412435S-2023



河南榴博士酒业发展有限公司企业标准

Q/HLJF 0001S-2023

水果发酵酒

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南榴博士酒业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南榴博士酒业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦中高、姚岗、杨沿锋。

H N

Q B

水果发酵酒

1 范围

本标准规定了水果发酵酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（桑葚、猕猴桃、葡萄、石榴、枣、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种或几种）为原料，经预处理，添加或不添加水、白砂糖、焦亚硫酸钾、果胶酶（来源米根霉）、 α -淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）中的一种或几种，辅以酵母发酵、分离、压榨、澄清、过滤、贮存、调配、灌装而制成的水果发酵酒。

根据原料不同可分为：单一型水果发酵酒、复合型水果发酵酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果应符合成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.4 果胶酶（米根霉）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌）应符合 GB/T 24401 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 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
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	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
酒精度 ^a （20℃），%vol	5±1、6±1、8±1、10±1、12±1、14±1、16±1、18±1	GB 5009.225
	干型≤6.0	GB/T 15038

总糖（以葡萄糖计），g/L	半干型	6.1~12.0	GB/T 15038
	半甜型	12.1~45.0	GB/T 15038
	甜型≥	45.1	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥	12	GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	1.2	GB/T 15038
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/L	≤	0.25	GB 5009.34
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a. 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b. 仅适用于添加苹果产品的检验。			

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，/25 mL	5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25 mL	5	0	0	GB/T 4789.25
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 GB14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

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。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（桑葚、猕猴桃、葡萄、石榴、枣、苹果、李子、青梅、桃、枸杞、梨、火龙果、樱桃、杨梅中的一种或几种）为原料，经预处理，添加或不添加水、白砂糖、焦亚硫酸钾、果胶酶（来源米根霉）、 α -淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌）中的一种或几种，辅以酵母发酵、分离、压榨、澄清、过滤、贮存、调配、灌装而制成的水果发酵酒。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》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。

河南榴博士酒业发展有限公司