



410084 S-2024



吉全健康食品（河南）有限公司企业标准

Q/JQS 0005S-2024

加香葡萄酒

2024-01-08 发布

2024-01-08 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

加香葡萄酒

1 范围

本标准规定了加香葡萄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄酒（干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒、白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒中的一种）为酒基，经直接浸泡玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、金银花、杏、生姜、洋葱或加入芳香物质浸泡液【玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、杏、姜、洋葱中一种或多种在葡萄酒蒸馏液中浸泡】，添加山梨酸钾、焦亚硫酸钾，经调配、过滤、灌装而成的加香葡萄酒。

按含糖量不同，产品分为加香干葡萄酒、加香半干葡萄酒、加香半甜葡萄酒和加香甜葡萄酒。

按葡萄酒品种不同，产品分为加香白葡萄酒、加香红葡萄酒、加香桃红葡萄酒。

按加辅料不同，产品分为桂花加香葡萄酒、金银花加香葡萄酒、玫瑰花加香葡萄酒、茉莉花加香葡萄酒、杏加香葡萄酒、洋葱加香葡萄酒、生姜加香葡萄酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杏应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合 GB/T 19696 的规定。

2.1.3 桂花、金银花、茉莉花、生姜、洋葱应清洁、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 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 年的加香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	检测方法
酒精度（20℃）， %vol ≥	7.0~15.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）， g/L	≤4.0 加香干葡萄酒 ^a 4.1~12 加香半干葡萄酒 ^b 12.1~45 加香甜葡萄酒 ≥45.1 加香甜葡萄酒	GB/T 15038
干浸出物， g/L ≥	16.0（加香白葡萄酒） 18.0（加香红葡萄酒） 17.0（加香桃红葡萄酒）	GB/T 15038
甲醇， mg/L ≤	250（加香白葡萄酒） 400（加香红葡萄酒） 250（加香桃红葡萄酒）	GB/T 15038
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
二氧化硫残留量， 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（以山梨酸计）， g/kg ≤	0.2	GB 5009.28
柠檬酸， g/L ≤	1.0（加香干、半干、半甜葡萄酒） 2.0（加香甜葡萄酒）	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 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。 b 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。		

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				检测方法
	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。					

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/T 23543 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、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

本标准适用于以葡萄酒（干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒、白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒中的一种）为酒基，经直接浸泡玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、金银花、杏、生姜、洋葱或加入芳香物质浸泡液【玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、杏、姜、洋葱中一种或多种在葡萄酒蒸馏液中浸泡】，添加山梨酸钾、焦亚硫酸钾，经调配、过滤、灌装而成的加香葡萄酒。

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》、GB/T 15037《葡萄酒》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。

吉全健康食品（河南）有限公司