



410378S-2025



新乡市宴铭酒业有限公司企业标准

Q/XYMJ 0001S-2025

水果发酵酒

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

新乡市宴铭酒业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市宴铭酒业有限公司提出。

本标准由新乡市宴铭酒业有限公司和众平检测有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王琼华、郭小娟、邓瑞瑞、朱然、朱志强、琚艳华。

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。

本标准适用于以山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李子、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、浓缩果汁/浆（山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李子汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加茶叶（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶），经挑选、清洗、破碎（压榨）或不破碎（压榨）、辅以或不辅以蜂蜜，再添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、木糖醇中的一种或几种，添加酵母发酵、过滤分离、贮存（澄清处理）、杀菌灌装、包装加工而成的水果发酵酒。

根据原料是否使用蜂蜜将本品分为不同种类：水果发酵酒、蜂蜜水果发酵酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、茶叶应清洁、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.11 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酒精度 ^a (20℃), %vol	4~18	GB 5009.225
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.298
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;		
注3: b指标仅适用于添加苹果、山楂及其浓缩汁/浆的产品;		
注4: c指标仅适用于使用该添加剂的产品。		

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	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。				

2.5 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 其他要求

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。

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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李子、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、浓缩果汁/浆（山楂汁、蓝莓汁、树莓汁、草莓汁、猕猴桃汁、蔓越莓汁、桑葚汁、刺梨汁、无花果汁、石榴汁、番石榴汁、桃汁、李子汁、苹果汁、梨汁、菠萝汁、樱桃汁、柠檬汁、枣汁、杨梅汁、乌梅汁、荔枝汁、枸杞汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加茶叶（红茶、绿茶、白茶、乌龙茶），经挑选、清洗、破碎（压榨）或不破碎（压榨）、辅以或不辅以蜂蜜，再添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、木糖醇中的一种或几种，添加酵母发酵、过滤分离、贮存（澄清处理）、杀菌灌装、包装加工而成的水果发酵酒。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市宴铭酒业有限公司

QB