



411132S-2025



河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/HMG 0005S-2025

水果发酵酒

2025-04-19 发布

2025-04-19 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。

本标准由豫北医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：宋小锋、郝隽明。

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。

本标准适用于以水果【葡萄、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、山楂、枸杞、柿子、杏、哈密瓜、枇杷、芒果、橙子、桔子、椰子、龙眼、榴莲、香蕉、火龙果、沙棘、甘蔗、山竹、西梅中的一种或几种，经破碎（压榨）或不破碎压榨】或食品工业用浓缩水果汁（葡萄汁、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、山楂汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、辅以或不辅以蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、三氯蔗糖、木糖醇、甘油、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、二氧化硫、焦亚硫酸钾、谷氨酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、柠檬酸钠、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、天然胡萝卜素中的一种或几种，添加酵母发酵、过滤分离、贮存（澄清处理）、调配（不改变原发酵酒风格）、杀菌灌装、包装加工而成的水果发酵酒。

根据原料不同将产品分为不同种类：水果发酵酒（不存在单一葡萄发酵酒）、蜂蜜水果发酵酒、蜂蜜葡萄发酵酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 水果应清洁、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食品工业用浓缩水果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.18 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.19 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.23 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.29 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.30 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.32 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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，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
-----	-----	------

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
酒精度 (20℃), %vol		6±1、9±1、10±1、13±1、15±1、18±1、 20±1、22±1、24±1、26±1、28±1、30±1	GB 5009.225
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
二氧化硫残留量 ^b , g/L	≤	0.25	GB 5009.34
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.65	GB 5009.298
纽甜 ^b , g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
注2: a指标仅适用于添加苹果、山楂及其浓缩汁的产品;			
注3: b指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

24%vol 以下的产品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	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数 (仅适于酒精度在 24%vol 以下的产品)、大肠菌群 (仅适于酒精度在 24%vol 以下的产品)。

编制说明

本标准适用于以水果【葡萄、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、山楂、枸杞、柿子、杏、哈密瓜、枇杷、芒果、橙子、桔子、椰子、龙眼、榴莲、香蕉、火龙果、沙棘、甘蔗、山竹、西梅中的一种或几种，经破碎（压榨）或不破碎压榨】或食品工业用浓缩水果汁（葡萄汁、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、山楂汁、枸杞汁、柿子汁、杏汁、哈密瓜汁、枇杷汁、芒果汁、橙汁、桔汁、椰子汁、桂圆汁、榴莲汁、香蕉汁、火龙果汁、沙棘汁、甘蔗汁、山竹汁、西梅汁中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、辅以或不辅以蜂蜜、生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、三氯蔗糖、木糖醇、甘油、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖醇、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、二氧化硫、焦亚硫酸钾、谷氨酸钠、氯化钾、柠檬酸钾、柠檬酸钠、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、天然胡萝卜素中的一种或几种，添加酵母发酵、过滤分离、贮存（澄清处理）、调配（不改变原发酵酒风格）、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。

河南牧歌众酿葡萄酒庄有限公司