



411543S-2025



河南科莱澳酒业有限公司企业标准

Q/HKLA 0002S-2025

水果发酵酒

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南科莱澳酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南科莱澳酒业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：潘斌。

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。

本标准适用于以食品工业用浓缩水果汁（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、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）为主要原料，添加生活饮用水、酵母、白砂糖、果葡糖浆中的几种，经发酵、过滤、贮存（澄清处理）、调配、杀菌、灌装、包装加工而成的水果发酵酒。

根据原料不同分为不同的品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食品工业用浓缩水果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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。

2.2 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		4~20	GB 5009.225
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a指标实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol； b指标仅适用于添加苹果、山楂浓缩汁的产品。			

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	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	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。

编制说明

本标准适用于以食品工业用浓缩水果汁（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、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）为主要原料，添加生活饮用水、酵母、白砂糖、果葡糖浆中的几种，经发酵、过滤、贮存（澄清处理）、调配、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。

河南科莱澳酒业有限公司