



412043S-2025



洛阳市天穗食品有限公司企业标准

Q/LTS 0004S-2025

果酒及其配制酒

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

洛阳市天穗食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天穗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁宝峰。

本标准自实施日起替代 Q/LTS 0004S-2022（备案号：411731S-2022）。

H N

Q B

果酒及其配制酒

1 范围

本标准规定了果酒及其配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【梨、苹果、山楂、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、提子、桑葚、沙棘、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红枣、西番莲、石榴、西瓜、人参果、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅中的一种或几种】为原料，经预处理、粉碎、压榨或不压榨，接种酵母，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、蜂蜜、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或两种，经发酵，加入或不加入食用花卉【丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、茉莉花、桂花、槐花、金银花中的一种或几种），然后再分离、贮存、澄清、过滤、冷冻、调配【添加或不添加生活饮用水、白砂糖、蜂蜜、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种】或不调配、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒及其配制酒。

根据所用原辅料不同，产品分类为果酒、甜型果酒、果酒配制酒。

2 要求

- 2.1.1 新鲜水果应新鲜、清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 酵母应符合 GB 31639 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 号（关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告）的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.9 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.10 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、茉莉花、桂花、槐花、金银花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.12 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	液态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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
^a 酒精度（20℃），%vol	4.0~18.0	GB 5009.225
展青霉素，μg/kg	^b 50（仅适用于以单一山楂、苹果为主料制成的产品）	GB 5009.185
	20（除b外添加山楂、苹果的产品）	
*铅（以Pb计），mg/kg	0.15	GB 5009.12
^c 焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾（以二氧化硫残留量计），g/L	0.25（果酒、果酒配制酒）	GB 5009.34
	0.4（仅适用于甜型果酒）	
^d 总糖（以葡萄糖计），g/L	50.1（仅适用于甜型果酒）	GB/T 15038
注 1：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； c 仅适用于添加该种添加剂的产品； d 标签标示值与实测值不得超过 10%； 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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，/25mL	5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB/T 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，新食品原料和药食同源物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果【梨、苹果、山楂、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、提子、桑葚、沙棘、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红枣、西番莲、石榴、西瓜、人参果、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅中的一种或几种】为原料，经预处理、粉碎、压榨或不压榨，接种酵母，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、蜂蜜、果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或两种，经发酵，加入或不加入食用花卉【丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、茉莉花、桂花、槐花、金银花中的一种或几种），然后再分离、贮存、澄清、过滤、冷冻、调配【添加或不添加生活饮用水、白砂糖、蜂蜜、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾中的一种或几种】或不调配、杀菌、灌装、包装加工而成的果酒及其配制酒。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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市天穗食品有限公司

QB