

备案号：225765S-2018

有效期至：2022年03月18日

# Q/LHHL

## 柳河华龙酒业有限公司企业标准

Q/LHHL0013S-2018

### 酸浆发酵酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LHHL0013S-2018
备案号	225765S-2018
有效期限	2019年03月19日至2022年03月18日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-27 发布

2018-12-30 实施

柳河华龙酒业有限公司 发布

# 酸浆发酵酒

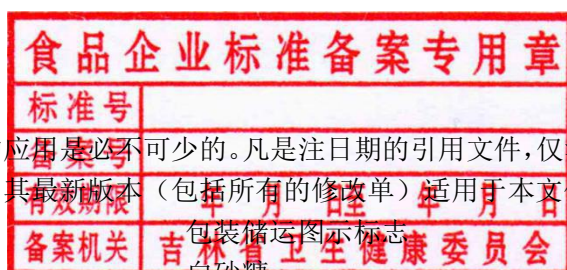
## 1 范围

本标准适用于以酸浆果为主要原料，通过加入或不加入山葡萄、蓝莓、苹果中的一种或几种经清洗、破碎、发酵（或部分发酵，可外加或不加糖源）、陈酿等工艺酿制而成酸浆原酒，通过辅以添加或不添加白砂糖、焦亚硫酸钾、二氧化硫、二氧化碳、山梨酸钾，经调配、蒸馏（或不蒸馏）、灌装、杀菌、包装而成的酸浆发酵酒。

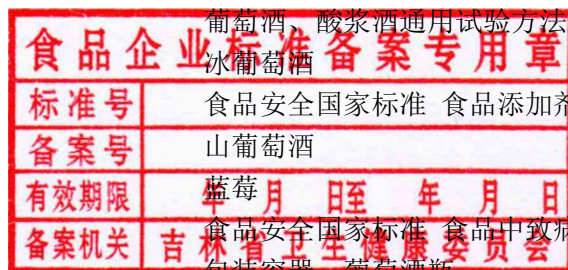
## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

标准号	名称
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.213	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硫
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10651	鲜苹果
GB 12696	葡萄酒厂卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15307	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、酸浆酒通用试验方法
GB/T 25504	冰葡萄酒
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB/T 27586	山葡萄酒
GB/T 27658	蓝莓
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
GH/T 1022	鲜葡萄
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令 第75号(2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令 第123号(2009)	《食品标识管理规定》



### 3 分类

3.1 产品按含糖量可分为：干型酸浆酒、半干型酸浆酒、半甜型酸浆酒、甜型酸浆酒

#### 3.1.1 干型酸浆酒

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L。或者当总糖高于总酸（以酒石酸计），其差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 9.0g/L 的干型酸浆酒。

#### 3.1.2 半干型酸浆酒

含糖大于干型，最高为 12.0g/L。或者当总糖高于总酸（以酒石酸计），其差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖最高为 18.0g/L 的半干型酸浆酒。

#### 3.1.3 半甜型酸浆酒

含糖大于半干型，最高为 45.0g/L 的半甜型酸浆酒。

#### 3.1.4 甜型酸浆酒

含糖大于 45.0g/L 的甜型酸浆酒。

3.2 产品按二氧化碳含量可分为：平静酸浆酒、起泡酸浆酒、酸浆汽酒

#### 3.2.1 平静酸浆酒

在 20℃时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的平静酸浆酒。

#### 3.2.2 起泡酸浆酒（二氧化碳全部自然发酵产生）

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的起泡酸浆酒

##### 3.2.2.1 高泡酸浆酒（二氧化碳全部自然发酵产生）

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.35 MPa（对于容量小于 250mL/瓶，二氧化碳压力等于或大于 0.3 MPa）的高泡酸浆酒

##### 3.2.2.2 低泡酸浆酒（二氧化碳全部自然发酵产生）

在 20℃时，二氧化碳压力在 0.05 MPa—0.34 MPa 的低泡酸浆酒

##### 3.2.2.3 酸浆汽酒（二氧化碳为人工添加）

在 20℃时，二氧化碳压力在 0.05 MPa—0.34 MPa 的酸浆汽酒

3.3 产品按生产工艺可分为：酸浆酒、脱醇酸浆酒

脱醇酸浆酒：酸浆酒经过蒸馏工艺酒精度含量在 0.5-1.0% vol 的脱醇酸浆酒

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 酸浆应选择新鲜、成熟度好、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 山葡萄原料应选择新鲜饱满、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763、GH/T 1022 的规定。
- 4.1.4 蓝莓应选择新鲜饱满、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 27658 的规定。
- 4.1.5 苹果应选择新鲜、成熟度好、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 10651 的规定。
- 4.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.8 焦亚硫酸钾应符合 GB 25579 的规定。
- 4.1.9 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。
- 4.1.10 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

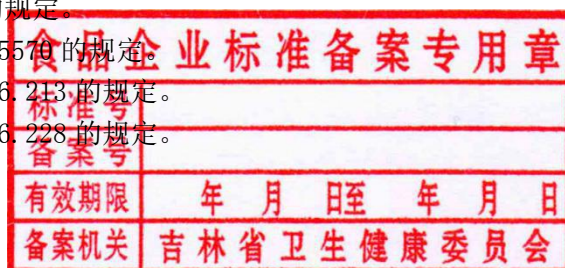


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	深宝石红、宝石红微带棕色、淡红或淡黄色	GB/T 15038
组织形态	澄清，有光泽的液体	GB/T 15038
滋、气味	具有纯正、愉悦、和谐的果香与协调酒香。具有纯净爽怡口感和愉悦的果香，酒体完整，谐调适口	GB/T 15038
杂质	使用软木塞封口的酒允许有少量不大与 1mm 的软木渣 3 个以下，装瓶半年后允许有少量沉淀	GB/T 15038

### 4.3 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	
酒精度 (20℃) / (% vol)	酸浆酒	≥5.0	GB 5009.225	
	脱醇酸浆酒	0.5-1.0		
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	平静酸浆酒	干型酸浆酒	≤4.0	GB/T 15038
		半干型酸浆酒	4.1-12.0	
		半甜型酸浆酒	12.1-50.0	
	高泡酸浆酒	甜型酸浆酒	≥50.1	GB/T 15038
		干型高泡酸浆酒	17.1-32.0 (允许差为 3.0)	
		半干型高泡酸浆酒	32.1-50.0	
半甜型高泡酸浆酒	≥50.1			
干浸出物/(g/L)		≥15	GB/T 15038	
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.1	GB/T 15038	

表 2 续 理化指标

项 目		指 标	检验方法	
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜型酸浆酒	≤1.0		
	甜型酸浆酒	≤2.0		
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡型酸浆酒	<250mL/瓶	0.05-0.29	GB/T 15038
		≥250mL/瓶	0.05-0.34	
	高泡型酸浆酒	<250mL/瓶	≥0.30	
		≥250mL/瓶	≥0.35	
	酸浆汽酒	<250mL/瓶	≥0.30	
		≥250mL/瓶	≥0.35	
甲醇/(g/L)		≤0.4	GB 5009.266	

注：总酸不做要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）、低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒、酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0%（vol）

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
展青霉素 <sup>b</sup> μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

注：a：仅限于原料含葡萄的产品。b：仅限于原料含苹果的产品。

## 4.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
菌落总数，cfu/g	≤	50			GB/T 4789.25
大肠菌群，MPN/100g	≤	3			GB/T 4789.25
霉菌计数，cfu/g	≤	20			GB/T 4789.25
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 4.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
山梨酸钾 (以山梨酸计)	防腐剂	≤0.6	≤0.6	GB 5009.28
焦亚硫酸钾 (以二氧化硫残留量计)	防腐剂	≤0.40	≤0.40	GB 5009.34
二氧化硫 (以二氧化硫残留量计)	防腐剂	≤0.40	≤0.40	GB 5009.34
二氧化碳	防腐剂	适量添加		

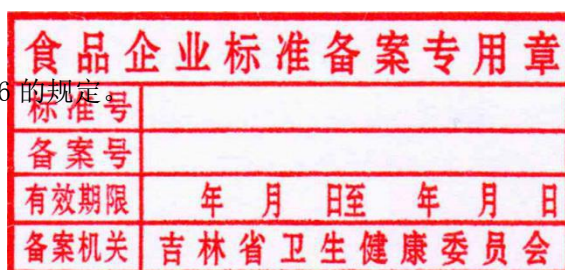
注：前三者在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696 的规定



## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附质量合格证明的方可出厂。产品质量检验合格证明 (合格证) 可放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上打印“合格”、“检验合格”字样。

出厂检验项目包括：感官、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量、微生物指标中的菌落总数。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

表 6 抽样方式

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本书/瓶
<50	3	3
50~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501以上	13	1

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时,则判该批产品不合格;如有1项不符合要求,可重新加倍取样复验,以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)指标不合格时则判该批产品不合格。

## 8 标签

应符合 GB 7718/GB 28050 和国家质检总局第 123 号(2009)的规定。

### 8.1 标签式样

产品名称:酸浆酒

配料:酸浆果、葡萄、蓝莓、苹果、白砂糖、食品添加剂:山梨酸钾、二氧化碳、焦亚硫酸钾、二氧化硫。原果汁含量:90%。标签内容依实际工艺标注。

净含量/规格:375ml、650ml、750ml、1000ml、1500ml、3000ml 或根据客户要求制定

生产日期:(生产日期见喷码)

保质期:3年

制造商名称:柳河华龙酒业有限公司

生产地址:吉林省柳河县柳河镇大街三区179幢

电话:0435-7333811

警示语:过量饮酒 有害健康

其他需要标示的内容:



## 9 包装

9.1 内包装玻璃瓶应符合 BB/T 0018 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏酒现象。

9.2 外包装签上除标明产品名称、制造者(或经销商)名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

### 9.3 运输

在运输和贮存过程中,应保持厂地清洁、干燥、通风良好,严防日光直射,不得与潮湿地面直接接触。不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品。严禁与有毒物品堆放在一起。

### 9.4 贮存

包装的成品酒,允许在 5-35℃ 温度条件下贮存。

## 10 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期 3 年(酒精度 $\geq 10\%$ 免标保质期)。