

备案号：220915S-2018

有效期至：2022年3月3日

Q/JLHDD

吉林省红动饮品有限公司企业标准

Q/JLHDD0030S-2018

低醇果酒（发酵型）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLHDD0030S-2018
备案号	220915S-2018
有效期限	2019年03月04日至2022年03月03日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-25 发布

2019-03-04 实施

吉林省红动饮品有限公司 发布

前 言

本产品为吉林省红动酒业有限公司或其他公司委托吉林省红动饮品有限公司生产加工，因目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于吉林省红动饮品有限公司自行生产使用。

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由吉林省红动饮品有限公司提出。

本标准起草单位：吉林省红动饮品有限公司。

本标准主要起草人：高宏伟、朱峰

低醇果酒（发酵型）

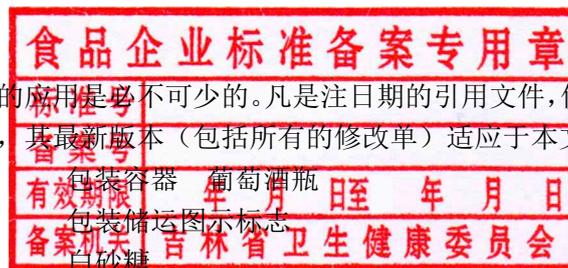
1 范围

本标准适用于以水果（蓝莓、葡萄、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、猕猴桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、苹果、刺梨、橘子、芒果、菠萝、香蕉、荔枝、哈密瓜、西瓜、石榴、柚子、木瓜、杨桃、椰子、百香果、无花果、枇杷、柿子、杏、槟榔、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、人参果、红毛丹、黄皮、人心果、鸡蛋果、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘果、海棠果）果汁或浓缩果汁中的一种或几种为原料，经处理、发酵（或部分发酵）陈酿等工艺酿制而成水果原酒，并辅以添加或不添加白砂糖、蜂蜜、冰糖、木糖醇、低聚木糖、山梨酸钾、二氧化碳、焦亚硫酸钾，经过蒸馏、调配、灌装、杀菌、包装而成的水果发酵酒。本标准不适用于蓝莓酒、葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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。

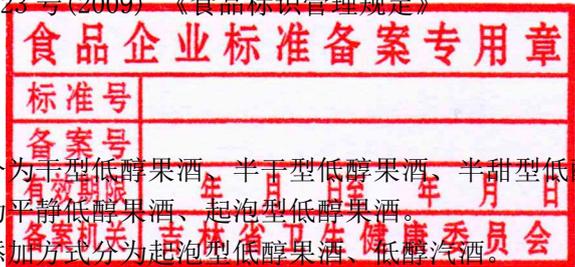
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 苹果和山楂制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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15307	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用试验方法
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB/T 35883	冰糖
NY/T 707	芒果汁
NY/T 873	菠萝汁
QB/T 2984	低聚木糖
SB/T 10199	苹果浓缩汁
SB/T 10200	葡萄浓缩汁
SB/T 10201	猕猴桃浓缩汁
SB/T 10202	山楂浓缩汁
DBS45/ 009	食品工业用荔枝汁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告2014年第20号	新资源食品 低聚木糖
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 按产品的含糖量可分为干型低醇果酒、半干型低醇果酒、半甜型低醇果酒、甜型低醇果酒。
- 3.2 按二氧化碳含量分为平静低醇果酒、起泡型低醇果酒。
- 3.3 按二氧化碳产生及添加方式分为起泡型低醇果酒、低醇汽酒。



4 技术要求

4.1 原料要求

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 蓝莓、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、刺梨、橘子、香蕉、荔枝、哈密瓜、西瓜、石榴、柚子、木瓜、杨桃、椰子、百香果、无花果、人参果、枇杷、柿子、杏、槟榔、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、红毛丹、黄皮、人心果、鸡蛋果、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘果、海棠果浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.2 荔枝汁应符合 DBS45/ 009 的规定。
- 4.1.3 菠萝汁应符合 NY/T 87 的规定。
- 4.1.4 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 4.1.5 苹果浓缩汁应符合 SB/T 10199 的规定。
- 4.1.6 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 的规定。
- 4.1.7 猕猴桃浓缩汁应符合 SB/T 10201 的规定。
- 4.1.8 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10202 的规定。
- 4.1.9 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

- 4.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 4.1.11 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
 4.1.12 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
 4.1.13 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
 4.1.14 低聚木糖应符合卫生部公告2014年第20号、QB 2984的规定。
 4.1.15 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
 4.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
 4.1.17 木糖醇符合 GB 1886.234 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	具有紫红、深红、淡黄、乳白、深绿、蓝色的色泽	GB/T 15038
组织形态	澄清，有光泽的液体	
滋、气味	具有纯正、愉悦、和谐的果香与协调酒香。酒体完整，谐调适口	
杂质	使用软木塞封口的酒允许有少量不大于 1mm 的软木渣 3 个以下，装瓶酒后允许有少量沉淀。除本原料水果果粒外无其他杂质可见	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限

备案机关

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法		
酒精度 (20℃) /%vol	1.0-7.0	GB 5009.225		
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型低醇果酒	≤4.0	GB/T 15038	
	平静低醇果酒	半干型低醇果酒		4.1-12.0
		半甜型低醇果酒		12.1-45.0
		甜型低醇果酒		≥45.1
	高泡低醇果酒	干型高泡低醇果酒		17.1-32.0 (允许差为 3.0)
		半干型高泡低醇果酒		32.1-50.0
半甜型高泡低醇果酒		≥50.1		
干浸出物/(g/L)	≥12			
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)	≤1.2			
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡型低醇果酒	<250mL/瓶	0.05-0.29	GB 5009.266
		≥250mL/瓶	0.05-0.34	
	高泡型低醇果酒	<250mL/瓶	≥0.30	
		≥250mL/瓶	≥0.35	
甲醇/(mg/L)	≤400			

注：总酸不做要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。低泡果酒总糖的要求同平静果酒。酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0%。低醇葡萄酒、低醇蓝莓酒的理化指标依据各自相应的国家标准执行。

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	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	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a ，g/kg	≤ 50	GB 5009.185
^a 仅限于以苹果汁、山楂汁为原料的产品。		

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

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
致病菌项目	采样方案及限量（若非指定，均以25mL表示）	检 验 方 法
	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/mL 1000 CFU/mL	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。

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
焦亚硫酸钾 (以二氧化硫残留量计)	防腐剂 (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)	≤0.25g/L	≤0.25g/L	GB 5009.34
山梨酸钾 (以山梨酸计)		≤0.2g/kg	≤0.2g/kg	GB 5009.28
二氧化碳	其他	适量添加	-	-
木糖醇	甜味剂	适量添加	-	-

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 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、酒精度、总糖、干浸出物、净含量。

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

按表 6 抽取样品，单件包装净含量小于 500ml，总取样量不足 1500ml 时，可按比例增加抽样量。

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。

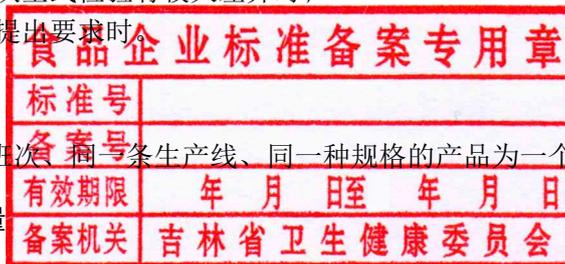
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

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 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样



食品名称：低醇果酒（发酵型）

配料表（原料）：果汁或浓缩果汁（蓝莓、葡萄、桑葚、覆盆子、草莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、猕猴桃、山楂、青梅、乌梅、杨梅、梅子、樱桃、甜橙、梨、苹果、橘子、芒果、菠萝、香蕉、荔枝、哈密瓜、西瓜、石榴、柚子、木瓜、杨桃、椰子、百香果、无花果、人参果、枇杷、柿子、杏、槟榔、蛋黄果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、红毛丹、黄皮、人心果、鸡蛋果、神秘果、火龙果、树莓、蔓越莓、李子、油梨、桂圆、山竹、榴莲、沙棘果、海棠果）、白砂糖、低聚木糖、山梨酸钾、二氧化碳、焦亚硫酸钾。暂定新食品原料低聚木糖的添加量为0.5克/500ml，食用量提示消费者应符合国家卫计委公告的规定。标签内容依实际工艺标注。

提示（添加新食品原料时）： 1、低聚木糖食用量：≤3.0克/天（以木二糖-木七糖计）
2、不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿。

原果汁含量：80%（依实际标注）

净含量/规格：375ml/瓶、500ml/瓶、750ml/瓶、1000ml/瓶。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（依实际标注）

制造商：吉林省红动饮品有限公司

地址：吉林省辽源市东丰县三合经济开发区。

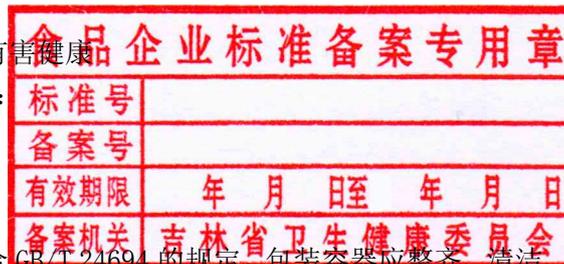
产品标准代号：Q/JLHDD0030S

贮存条件：避光、阴凉处

生产日期：见喷码

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GB/T 21694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5-35℃温度条件下贮存。自生产之日起，保质期不低于1年，酒精度≥10%VOL无保质期。