

Q/LHY

辽宁华原葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/LHY 0003S-2020

低醇葡萄酒

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

辽宁华原葡萄酒庄有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则：第一部分 标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定；其他指标依据 GB 15037-2006《葡萄酒》制定，其中铅指标严于国家标准{国标规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.18 mg/kg}。

本标准代替 Q/LHY 0003S-2016《低醇葡萄酒》，主要修改如下。

——修改了部分引用文件，更新为新版本

——增减了部分引用文件

——修改微生物指标。本标准由辽宁华原葡萄酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡铁刚、孙华。

Q/LHY 0003S-2020的历次版本发布情况为：

——Q/LHY 0003S-2016

低醇葡萄酒

1 范围

本标准规定了低醇葡萄酒的定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄为原料，经发酵、陈酿、脱醇、调配并加入焦亚硫酸钾、山梨酸钾、白砂糖等工艺酿制而成的低醇葡萄酒。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
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限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
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 12696	发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15037	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
GH/T 1022	鲜葡萄
JJF 1070	量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

低醇葡萄酒

采用新鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵，采用特殊工艺酿制而成、酒精度为1.0%~7.0%(体积分数)的葡萄酒。

4 分类

按色泽分类

产品按色泽分为低醇红葡萄酒和低醇白葡萄酒

按加汽类型分类

产品按加汽类型分为低气泡葡萄酒和高气泡葡萄酒

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 **鲜葡萄**：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GH/T 1022 的规定。

5.1.2 **生产用水**：应符合 GB 5749 规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	低醇红葡萄酒	低醇白葡萄酒	
色泽	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色	GB/T 15038
澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）。		
香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香。		
口味	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满。		
风格	典型性突出、明确。		

5.3 理化指标

应符合表2规定

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	1.0~7.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) (甜型)	≥ 45.1	GB/T 15038

总糖(以葡萄糖计)/(g/L)(干型)	≤	4.0	GB/T 15038
干浸出物/(g/L)	≥	18.5	GB/T 15038
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)	≤	1.2	GB/T 15038
柠檬酸/(g/L)	≤	2.0	GB/T 15038
总二氧化硫残留量/(g/L)	≤	0.25	GB 5009.34
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤	0.2	GB/T 5009.29
铅(以Pb计)/mg/L	≤	0.18	GB 5009.12
注:总酸不作要求,以实测值表示(以酒石酸计,g/L)			
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol			

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g或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为微生物指标最高食品安全限量值。
样品的分析及处理按 GB 4789.1、GB 4789.17 执行。

5.5 污染物和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合GB 2760的规定。

5.7 生产加工过程

应符合GB 12696和GB 14881的规定。

5.8 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按照JJF 1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 入库检验

原、辅料和包装材料应按标准要求检验或验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

同一班次、同一次投料生产的产品为一批，每批抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检，抽样量应能满足检验需要。

6.3 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：感官要求、净含量、酒精度、挥发酸、总糖、总二氧化硫、干浸出物。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4.2 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：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 2758 和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装使用葡萄酒专用玻璃瓶，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、漏液现象。外包装采用瓦楞纸箱包装，包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 包装的低醇葡萄酒，允许在 5~35°C 温度条件下运输，贮存温度宜保持在 5~25°C。用软木塞封口的脱醇葡萄酒，应卧放或倒放。

7.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

应保持贮存场所清洁、干燥、通风良好、严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、

有害、易腐蚀、污染的物品混贮。

产品在符合本标准规定的条件下贮存，保质期为 5 年。
