

企业标准
《Q/LHY 0007S-2018 树莓酒》
编制说明

辽宁华原葡萄酒庄有限公司

目 录

一、 目的和意义 3

二、 工作概况..... 3

 （一） 调研3

 （二） 试验与验证.....4

 （三） 起草过程.....4

三、 与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况5

四、 适用的食品及分类..... 7

五、 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明 7

 （一） 关于术语、定义：7

 （二） 关于理化指标：7

一、目的和意义

树莓（又称覆盆子）作为一种时尚健康的水果，一直深受国内外消费者的喜爱，有营养更健康一直是消费者对时尚最求的观念，但树莓作为新鲜水果来讲保质期很短，不适宜储存和长途运输，为了增加其品质有能让人们长期享受其产品的营养和味道，华原酒庄特将树莓果进行深加工做树莓酒，其酒精度低，口感香醇，营养健康的特点已经被广大消费者普遍接受了，于是本公司生产树莓酒以满足部分人对其喜爱的程度。

目前，我国只有对《蓝莓酒》制定统一执行标准，但尚没有针对《树莓酒》制定更细致化的标准内容，为了增加产品的多样性，满足公司的自身建设和发展需求，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法、GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》以及 GB/T 32783《蓝莓酒》、GB2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及配制酒卫生标准》，制订华原葡萄酒庄《树莓酒》（Q/LHY 0007S-2018）企业标准。并以此标准作为生产加工产品质量控制和产品质量评价的依据。

二、工作概况

（一）调研

未进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要管理包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行研究，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司依据相关国家标准，行业标准分析顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结并采

集数据，制订了华原葡萄酒庄《树莓酒》（Q/LHY 0007S-2018）企业标准。本公司食品安全企业标准主要起人由胡铁刚、王乙旭负责企业标准的指导协调和制订工作。

（二）试验与验证

在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、微生物指标做了相应的规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合本企业食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原料标准、检验方法、包装标准全部采用国家有关标准，本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。

（三）起草过程

辽宁华原葡萄酒庄有限公司成立于 2009 年，以生产干红、干白为主的葡萄酒企业，2017 年着手树莓酒的实验生产、市场调研、工艺分析等工作，在此基础上，参考国家标准《蓝莓酒》及国家相关标准和法律法规要求，起草了《树莓酒》食品安全企业标准。

本标准主要起草人及其个人基本情况				
姓名	年龄	性别	职务	单位
胡铁刚	43	男	酿酒师	辽宁华原葡萄酒庄有限公司
王乙旭	38	男	生产经理	辽宁华原葡萄酒庄有限公司

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

表 1:

	企业标准	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品、地方标 准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品 国际和国外标准
标准名称 (标准号)	树莓酒(Q/LHY 0007S-2018)	GB/T 32783《蓝莓酒》	无	无
原料要求	原辅料应符合相关标准和有关规定	符合 GB/T 27658	无	无
食品添加 剂品种和 使用量	按照食品添加剂使用卫生标准 (GB2760) 要求范围和用量使用	GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	无	无
生产工艺 要求	树莓为原料，以白砂糖或果葡糖浆 为辅料，添加酿酒酵母、山梨酸钾 、焦亚硫酸钾，经选料、压榨、发 酵、分离、调配、贮存、澄清处理 、过滤、杀菌、灌装等工艺酿制而 成树莓酒。	GB/T 32783《蓝莓酒》	无	无
终产品要 求	附件 1	附件 2	无	无
其他内容	无	无	无	无

标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
酒精度 ^a （20℃） /（%vol）	大于 5	大于 5		
干浸出物/（g/L）	树莓酒及树莓果酒≥16	蓝莓酒及蓝莓果酒≥16	GB/T 32783	相同
	树莓冰酒≥20	蓝莓冰酒≥20		
挥发酸（以乙酸计） /（g/L） ≤	1.2	1.2	GB/T 32783	相同
总酸（以柠檬酸计） /（g/L） ≤	4.0	4.0	GB/T 32783	相同
铅（以 Pb 计） /（mg/kg） ≤	0.19	0.2	GB/T 32783	严于
山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） /（mg/kg） ≤	200	应符合国家相关标准和规定	GB/T 32783	相同

四、适用的食品及分类

本标准的适用范围为是指以树莓为原料，以白砂糖或果葡糖浆为辅料，添加酿酒酵母、山梨酸钾、焦亚硫酸钾，经选料、压榨、发酵、分离、调配、贮存、澄清处理、过滤、杀菌、灌装等工艺酿制而成树莓酒。

规定了树莓酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

（一）关于术语、定义：

本章节对树莓酒、及理化指标作了描述、定义，以便于界定。

树莓酒：指以树莓为原料，以白砂糖或果葡糖浆为辅料，添加酿酒酵母、山梨酸钾、焦亚硫酸钾，经选料、压榨、发酵、分离、调配、贮存、澄清处理、过滤、杀菌、灌装等工艺酿制而成树莓酒。该定义明确了，树莓酒以树莓为原料进行加工酿造而成的酒。

（二）关于理化指标：

本章节主要规定了“酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸（以乙酸计）、总酸（以柠檬酸计）、甲醇、铅（以 Pb 计）、山梨酸钾（以山梨酸计）”等 8 项指标。

酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸（以乙酸计）、总酸（以柠檬酸计）、甲醇、山梨酸钾（以山梨酸计），按照 GB/T 32783《蓝莓酒》的理化要求执行，规定了“树莓酒及树莓果酒干浸出物 $\geq 16\text{g/L}$ ；

树莓冰酒干浸出物 ≥ 20 g/L、挥发酸（以乙酸计） ≤ 1.2 g/L、总酸（以柠檬酸计） ≥ 4.0 g/L、甲醇 ≤ 400 g/L、山梨酸钾（以山梨酸计） ≤ 200 mg/L。铅（以 Pb 计）按照 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的理化要求执行，规定了“铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg”而作为企业标准，公司规定为铅（以 Pb 计） ≤ 1.9 mg/kg，严于国家标准，并通过实物检测，检测值均能满足要求。