

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0014 S-2018 号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/LHY

辽宁华原葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/LHY 0007S-2018

树莓酒

2018-08-28 发布

2018-09-28 实施

辽宁华原葡萄酒庄有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

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。

本标准安全性指标依据 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/T 32783《蓝莓酒》制定，其中规定了“铅”严于国家指标。

本标准由辽宁华原酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王乙旭、胡铁刚。

本标准属首次发布。



树莓酒

1 范围

本标准规定了树莓酒及树莓果酒的术语和定义、产品分类、要求、和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以树莓为原料，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。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文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/T 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 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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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/T 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB/T 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 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 20882	果葡糖浆
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB/T 27657	树莓
GB 31639	食品加工用酵母
GB/T 32783	蓝莓酒
JJF 1070	定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文件

3.1

树莓酒 blueberry wine

以树莓或树莓汁为原料（加糖或不加糖）经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

3.2

树莓果酒 blueberry fruit wine

以树莓酒和其它果酒（发酵型）调制而成的产品。其中树莓酒比例不低于 60%（体积分数）

3.3

树莓冰酒 ice blueberry wine

在树莓酒生产过程中采用冷冻浓缩工艺生产的产品。

4 产品分类

按含糖量分为：干型、半干型、半甜型和甜型。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 树莓：应符合 GB/T 27657 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 规定。

5.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定。

5.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 规定。

5.1.5 酿酒酵母：应符合 GB 31639 规定。

5.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。

5.1.7 焦亚硫酸钾：应符合 GB 25570 规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项目		要求	检验方法	
外观	色泽	紫红色、宝石红色、砖红色	按 GB/T 15038 执行	
	澄清程度	澄清 有光泽 无明显悬浮物及沉淀（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣。装瓶超过六个月的树莓酒允许有少量沉淀）		
香气与滋味	香气	具有树莓品种的香气和酒香		
	滋味	干型、半干型		纯正，优雅，愉悦，果香，酒香协调，酒体完整。
		半甜型 甜型		纯正，圆润，酸甜适口，果香突出，酒体完整。
典型性		具有树莓品种和产品类型应有的特征和风格。		



5.3 理化要求

应符合表 2 要求

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
酒精度 (20° C, 体积分数) %	≥5.0	按 GB 5009.225 执行
总糖 (以葡萄糖计) (g/L)	干型	≤12.0
	半干型	12.1~18.0
	半甜型	18.1~45.0
	甜型	≥45.1
干浸出物/ (g/L)	树莓酒和树莓果酒	≥16.0
	树莓冰酒	≥20.0
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤1.2	按 GB/T 15038 执行
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)	≥4.0	按 GB/T 23783 执行
甲醇/ (g/L)	≤400	按 GB 5009.226 执行
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.19	按 GB 5009.12 执行
山梨酸钾 (以山梨酸计) mg/L	≤200	按 GB 5009.28 执行
酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数)		

5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

5.5 污染物和真菌毒素限量

5.5.1 其它污染物限量应符合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 农药残留量



Q/LHY 0007S-2018

应符合 GB 2763 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范》规定。

7 净含量及偏差

应符合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》的规定，按照 JJF 1070 《定量包装商品计量监督管理办法》进行检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一品种、同一批投料、同一班次产生的产品为一个批次。每批产品按照国家规定随机抽取样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备份样品。

8.1.1 按表 3 抽取样本，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 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1 200	5	2
1201~3500	8	1
3 501 以上	13	1

8.1.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化、食品安全和净含量等指标的检验。

8.2 出厂检验：每批产品出厂前必须由厂质监部门检验合格，并出具产品质量合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、酒精度、总糖和净含量。

8.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原辅材料有较大变化时；
- 更改关键工艺或设备；
- 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月，重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时；

8.4 判定规则

检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应从新自同批产品抽取两倍量样品对不合格项目进行



复检，以复检结果为准，仍有不合格，判该批产品不合格。

9 标志

9.1 标签按 GB7718 和 GB2758 中的标签规定执行。

9.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和综合数量。

9.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

10 包装 运输 贮存

10.1. 包装

10.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。与产品直接接触的包装材料还应符合相应的食品安全国家标准规定。

10.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

10.1.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

10.2 运输 贮存

10.2.1 用软木塞（或代替品）封装的酒，在贮存时应“倒放”或“卧放”。

10.2.2 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻，卸装时应轻拿轻放。

10.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好、严防日晒、雨淋、严禁防火。

10.2.4 成品不得与潮湿地面接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

10.2.5 运输温度应保持在 5° ~35° C；贮存温度宜保持在 5° ~25° C。

11 保质期

在规定贮运条件下，保质期五年。

