

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0013 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 0001S-2018
代替 Q/LHY 0001S-2015

脱醇葡萄酒

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/T 1.1-2009《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 15037-2006《葡萄酒》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/LHY 0001S-2015。

本标准与 Q/LHY 0001S-2015 的主要差异：

- 修改了前言：
- 核查和修改了规范性引用文件：
- 增加了山梨酸钾和焦亚硫酸钾的规定要求：
- 修改了检验方法：
- 取消了总二氧化硫理化指标的规定要求：
- 修改了铅理化指标的有规定要求：
- 增加了污染物和真菌毒素限量：
- 修改了玻璃制品使用的引用文件：
- 修改了纸制外包装箱使用的引用文件：
- 取消了限制商品过度包装要求的规定：
- 修改了保质期：

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、王乙旭。



脱醇葡萄酒

1 范围

本标准规定了脱醇葡萄酒的定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜葡萄为原料，经发酵、陈酿、脱醇、加入山梨酸钾、焦亚硫酸钾、白砂糖、包装等工艺酿制而成的脱醇葡萄酒。

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）适应于本文件。

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 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 食品真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品污染物限量
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 15037	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
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

3.1 脱醇葡萄酒

采用新鲜葡萄为原料经全部或部分发酵、陈酿、蒸馏工艺脱醇加工而成,其酒精度为0.5~1.0%(VoL)的饮料酒。

3.1.1 干脱醇葡萄酒

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2.0 g/L时,含糖量最高为9.0g/L的脱醇葡萄酒。

3.1.2 半干脱醇葡萄酒

含糖大于干脱醇葡萄酒,最高为12.0 g/L。或者当总糖高于总酸(以酒石酸计),其差值小于或等于2.0 g/L时,含糖量最高为18.0g/L的脱醇葡萄酒。

3.1.3 半甜脱醇葡萄酒

含糖量大于半干脱醇葡萄酒,最高为45.0g/L的脱醇葡萄酒

3.1.4 甜脱醇葡萄酒

含糖量大于45.0g/L的脱醇葡萄酒

4 分类

4.1 按含糖量分类

4.1.1 干脱醇葡萄酒

4.1.2 半干脱醇葡萄酒

4.1.3 半甜脱醇葡萄酒

4.1.4 甜脱醇葡萄酒

4.2 按色泽分类

4.2.1 脱醇红葡萄酒

4.2.2 脱醇白葡萄酒

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜葡萄: 应符合 GH/T 1022 的规定。

5.1.2 生产用水: 应符合 GB 5749 规定。

5.1.3 白砂糖: 应符合 GB 317 规定。

5.1.4 山梨酸钾: 应符合 GB 1886.39 规定。

5.1.5 焦亚硫酸钾: 应符合 GB 25570 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
外观	色泽	脱醇白葡萄酒	近似无色、浅黄、金黄色
		脱醇红葡萄酒	
	澄清程度	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）	GB/T 15038
香气与滋味	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。	GB/T 15038
	滋味	干、半干脱醇葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整。
		半甜、甜脱醇葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满。
典型性		具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格。	GB/T 15038

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)		0.5~1.0	GB/T 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干脱醇葡萄酒 ^b	≤ 4.0	GB/T 15038
	半干脱醇葡萄酒 ^c	4.1~12.0	GB/T 15038
	半甜脱醇葡萄酒	12.1~45.0	GB/T 15038
	甜脱醇葡萄酒	≥ 45.1	GB/T 15038
干浸出物/(g/L)		≥ 16.0	GB/T 15038
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤ 1.2	GB/T 15038
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜脱醇葡萄酒	≤ 1.0	GB/T 15038
	甜脱醇葡萄酒	≤ 2.0	GB/T 15038
铅(以Pb计)/(mg/kg)		≤ 0.19	GB 5009.12
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)		≤ 200	GB/T 5009.28
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)		≤ 50	GB/T 5009.28
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			
b 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			
c 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18g/L。			



5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	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	

注：^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 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 食品添加剂使用

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

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

6.1 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：感官要求、净含量、酒精度、挥发酸、总糖、干浸出物。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.2.2 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：

- (1) 更换设备或产品停产 3 个月后，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) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3 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。



6.4 抽样方法和抽样数量

6.4.1 按表5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5 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
1,201~3,500	8	1
3,501以上	13	1

6.4.2 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。其它样品立即送化验室,进行感官、理化和微生物等指标的检验。

6.5 判定规则

6.5.1 不合格分类

6.5.1.1 A类不合格:酒精度、微生物要求、感官要求、挥发酸、防腐剂、干浸出物、铅、净含量、总二氧化硫、标签。

6.5.1.2 B类不合格:总糖。

6.5.2 受检样品检验项目全部合格时,判整批产品为合格品。若有不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样本,对不合格项目进行复验。

6.5.3 复验结果若有一项A类不合格或超过一项B类不合格时,则判整批产品不合格。

6.5.4 当供需双方对检验结果有异议时,可由有关各方协商解决,或委托有关单位进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装使用玻璃瓶,并符合GB 4806.5的规定,包装容器应整齐清洁、封装严密、无漏气、漏液现象。

7.2.2 外包装必须使用合格的包装箱。箱内要有防震、防撞的间隔材料。

7.2.3 外包装应符合GB 4806.8食品接触用纸和纸板材料及制品的规定。

7.2.4 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输与贮存



7.3.1 包装的脱醇葡萄酒，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 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好、严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、有害、易腐蚀、污染的物品混贮。

8 保质期

产品在符合本标准规定的条件下贮存，保质期为三年。

