

Q/TTXL

新疆唐庭霞露酒庄有限公司  
食品安全企业标准

Q/TTXL 0002S—2024

脱醇葡萄酒

2024-03-10 发布

2024-03-10 实施

新疆唐庭霞露酒庄有限公司 发布

## 前 言



本文件依据中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，参照国家相应标准的规定和结合企业生产实际编制。

本文件由新疆唐庭霞露酒庄有限公司提出。

本文件起草单位：新疆唐庭霞露酒庄有限公司。

本文件准起草人：王顺利、吴利华、杨青、史璐璐、李长春、茹璨荔。

本文件批准人：王顺利

本文件于2024年3月10日发布



# 脱醇葡萄酒

## 1 范围

本标准规定了脱醇葡萄酒技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存、保质期。本标准适用于采用葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵，生成酒精度不低于7.0%vol的原酒，然后采用特种工艺降低酒精度的葡萄酒）。

## 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 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 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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准食品中铜的测定
- 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 5009.90 食品安全国家标准食品中铁的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准食品中赭曲霉毒素A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 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 17325 食品安全国家标准食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验酒类检验
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 17204 饮料酒分类
- GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则



### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

脱醇葡萄酒：

采用葡萄或葡萄汁经全部或部分酒精发酵，生成酒精度不低于7.0%vol的原酒，然后采用特种工艺降低酒精度的葡萄酒。

#### 3.1 低醇葡萄酒

酒精度为0.5%vol~7.0%vol的脱醇葡萄酒。

#### 3.2 无醇葡萄酒

酒精度小于0.5%vol的脱醇葡萄酒

注：所有产品中均不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂

### 4 产品分类

#### 4.1 按色泽分类

4.1.1 白脱醇葡萄酒。

4.1.2 桃红脱醇葡萄酒。

4.1.3 红脱醇葡萄酒。

#### 4.2 按含糖量分类

4.2.1 干脱醇葡萄酒。

4.2.2 半干脱醇葡萄酒。

4.2.3 半甜脱醇葡萄酒。

4.2.4 甜脱醇葡萄酒。

#### 4.3 按二氧化碳含量分类

4.3.1 平静脱醇葡萄酒

4.3.2 含气脱醇葡萄酒

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 葡萄应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5.1.3 葡萄汁应符合GB 17325、GB/T 31121 的要求。

5.1.4 生产用水应符合GB 5749的要求。

5.2 生产过程卫生要求应符合GB 12696 的要求。

#### 5.3 感官指标

感官指标应符合表1要求

表1 感官指标

项 目		要 求		检验方法 GB/T15038
外观	色泽	白脱醇葡萄酒	近似无色、微黄带绿、金黄色、浅黄、禾杆黄色	
		桃红脱醇葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色	
		红脱醇葡萄酒	红微带棕色、紫红、深红、宝石红、棕红色	
澄清程度		澄清透明、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)		



	起泡程度	含气脱醇葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性
香气与滋味	香气	具有纯正、优雅、怡悦、和谐的酒香和果香
	滋味	具有优美醇正、和谐悦人的口味，有杀口力
典型性		具有本产品应有的特征和风格

#### 5.4 理化指标

理化指标应符合表2要求

表2 理化指标

项 目	要 求	检 验 方法
酒精度(20℃)/(%vol)	低醇葡萄酒 0.5~7.0	GB 5009. 225
	无醇葡萄酒 <0.5	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干脱醇葡萄酒 ≤9	GB/T 15038
	半干脱醇葡萄酒 9.1~18.0	
	半甜脱醇葡萄酒 18.1~45	
	甜脱醇葡萄酒 ≥45.1	
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)	≤1.2	
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜脱醇葡萄酒 ≤1.0	
	甜脱醇葡萄酒 ≤2.0	
二氧化碳(20℃)/MPa	含气脱醇葡萄酒 ≥0.05	
二氧化硫/(g/L)	干、半干、半甜脱醇葡萄酒 ≤0.25	
	甜脱醇葡萄酒 ≤0.4	
铁/(mg/L)	≤8.0	GB 5009. 90
铜/(mg/L)	≤1.0	GB 5009. 13
甲醇/(mg/L)	白、桃红脱醇葡萄酒 ≤250	GB 5009. 266
	红脱醇葡萄酒 ≤400	GB 5009. 266
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.19	GB 5009. 12
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)	≤50	GB 5009. 28
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤0.2	
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤1.9	GB 5009. 96
注：酒精度标签示值与实测值不得超过±1.0%vol。		

#### 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。



5.5.2 食品添加剂的最大使用量应符合GB 2760 要求

#### 5.6 微生物限量

微生物指标应符合表3要求

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB 4789.10

注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行

#### 5.7 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同、具有同一批号的产品为同一批次产品。

#### 6.2 抽样

按表4给定的抽样量随机抽取样本，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4 抽样单

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501以上	13	1

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品需经公司质检部门检验合格后，出具合格证明，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、总二氧化硫、二氧化碳、净含量。

注：同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为5.3、5.4、5.6、5.7规定的项目。

6.4.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a. 当生产用的主要原料及生产工艺有较大变化时；
- b. 当停产半年以上又恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家相关行政执法机构提出检验要求时。

#### 6.5 判定规则

##### 6.5.1 不合格分类



6.5.1.1 A类不合格：感官要求、酒精度、二氧化硫、二氧化碳、挥发酸、甲醇、~~柠檬酸防腐剂~~、~~镁~~、~~曲霉毒素A~~、微生物限量、净含量、标签。

6.5.1.2 B类不合格：总糖、铁、铜。

6.5.2 检验结果有两项以下(含两项)不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物项目如有一项不符合要求，即判该批产品不合格，不得复检。

6.5.3 附件结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不合格

- a) 一项以上A类不合格；
- b) 一项B类超过规定值的50%以上；
- c) 两项B类不合格。

#### 6.6 仲裁检验

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者委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为最终结果。

### 7 标志、包装、运输和贮存

#### 7.1 标志

##### 7.1.1 标签、标志

标签、标志应按GB 7718、GB 2758的规定执行。

##### 7.1.2 储运图标标志

储运图标应符合GB/T 191规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 内包装用瓶(罐)和瓶盖(塞)应符合相关标准和规定，封口严密。

7.2.2 外包装使用单(双)瓦楞纸箱，应符合GB/T6543 中的要求，箱内要有防震防撞击的间隔材料。

7.2.3 包装规格按市场需求确定。

#### 7.3 运输

7.3.1 运输时应使用蓬布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 装卸时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击和挤压。包装的产品允许在5℃~35℃温度条件下运输。

#### 7.4 贮存

7.4.1 存放地点应保持清洁、阴凉、通风、干燥，严防日晒、雨淋，不得与有腐蚀性、有毒物品及有异味的物品堆放在一起，产品垒叠高度不得超过6层。

7.4.2 仓库温度应保持在5℃~25℃。

### 8 保质期

在本标准规定的条件下贮存、运输，保质期具体见包装标示。

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	脱醇葡萄酒	标准主要起草人	王顺利、吴利华、杨青、史璐璐、茹璨荔、李长春
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>一般葡萄酒适饮人群较窄，该产品具有酒色鲜艳，葡萄果香纯正优雅，酒精度低的特点，相较于一般葡萄酒适饮人群更为广泛。公司技术团队根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的要求编制本文件，参照GB2758《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》和GB/T15037《葡萄酒》、GB/T17204-2021《饮料酒术语和分类》制定本标准。报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>1、食品原料：葡萄应符合GB2762、GB2763、GB/T1022的规定，葡萄汁应符合GB17325、GB/T31121的规定，生产用水应符合GB5749的规定，酵母应符合GB31639的规定，焦亚硫酸钾应符合GB25570规定，山梨酸钾应符合GB1886.39的规定，二氧化碳应符合GB1886.228的规定，二氧化硫应符合GB1886.213的规定。</p> <p>2、生产工艺应符合GB/T23543的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求：参照GB/T17204制定了酒精度、二氧化碳指标；参照GB/T15037制定了挥发酸、柠檬酸、甲醇、铁、铜、苯甲酸或苯甲酸钠指标；根据实际生产需要制定了总糖指标：参照GB2758制定了二氧化硫、微生物限量、山梨酸及其钾盐、铅、赭曲霉毒素A指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>酒精度检验方法按GB 5009.225执行，总糖、挥发酸、柠檬酸、二氧化碳、二氧化硫检验方法按GB/T 15038执行，甲醇检验方法按GB 5009.266执行，铅检验方法按GB 5009.5009.90执行，铜检验方法按GB 5009.13执行，苯甲酸或苯甲酸钠、山梨酸或山梨酸钾检验方法按9.12执行，铁检验方法按GB 5009.28执行，赭曲霉毒素A检验方法按GB 5009.96执行，沙门氏菌检验方法按GB 4789.4执行，金黄色葡萄球菌检验方法按GB 4789.10执行。</p> <p>经第三方检验按本标准预生产的产品，上述指标均符合本标准要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>参照GB/T17204制定了酒精度、二氧化碳指标：酒精度、二氧化碳指标等同于国家标准；参照GB/T15037制定了总糖、挥发酸、柠檬酸、甲醇、铁、铜、苯甲酸或苯甲酸钠指标；挥发酸、铁、铜、柠檬酸、甲醇、苯甲酸或苯甲酸钠等同于国家标准，总糖根据生产实际制定了公司限量指标；参照GB2758制定了二氧化硫、微生物限量、山梨酸及其钾盐、铅、赭曲霉毒素A、微生物指</p>			

标：二氧化硫、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、微生物指标等同于国家标准，铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A指标严于国家标准。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准文件中铅、赭曲霉毒素A指标严于国家标准

备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明

我公司标准已于2024年 月 日-2024年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会官方网站公示，公示日期为20天，公示已结束，未收到反馈建议。

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆唐庭霞露酒庄有限公司			
注册地址		新疆五家渠市共青团农场新疆唐庭霞露酒庄有限公司			
法定代表人/负责人		王顺利	联系电话	18009943987	
企业备案事项联系人		吴利华	联系电话	15199022592	
企业标准名称		脱醇葡萄酒	企业标准编号	Q/TTXL 0002S—2024	
适用的食品类别与代码		葡萄酒15.03.01			
食品安全相关内容	严于食品安 全国家标准 或新疆维吾 尔自治区食 品安全地方 标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准 指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅(以Pb计) (mg/kg)	《食品安全国家标准 食品中 污染物限量》(GB2762)	≤0.2	≤0.19
		赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	《食品安全国家标准 食品中 真菌毒素限量》(GB2761)	≤2.0	≤1.9
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	<p>一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。</p>				
法定代表人签字:		<span style="font-family: monospace; font-size: small;">王顺利</span> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">              企业(盖章)                       2024年4月6日         </div>			

注: 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制