

Q/BESS

新疆兵二十四葡萄酒业有限公司
食品 安全 企业 标准



Q/BESS 0001S—2024

水果发酵酒及其配制酒

2024 - 05 - 21 发布

2024 - 06 - 10 实施

新疆兵二十四葡萄酒业有限公司 发布



前 言

按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆兵二十四葡萄酒业有限公司提出。

本标准由新疆兵二十四葡萄酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：赵志亮、胡玉红、邓彭、何春艳；

本标准批准人：董永军；

本标准于2024年5月21日首次发布。

水果发酵酒及其配制酒



1 范围

本标准规定了水果发酵酒及其配制酒的技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜水果或水果干为原料，经清洗或不清洗、破碎，加入或不加入白砂糖、食品加工用酵母，发酵、澄清、灌装制成的水果发酵酒；或以水果发酵酒为酒基，加入水果蒸馏酒、食用酒精或水果白兰地以及果汁、浓缩果汁、白砂糖中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂、食用香精，进行调配、加工而成的已改变了其原酒基风格的水果发酵酒的配制酒。

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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 4789.4	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
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	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 13521	冠形瓶盖
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 17449	包装 玻璃容器 螺纹瓶口尺寸
GB/T 17876	包装容器塑料 防盗瓶盖
QB/T 2142	玻璃容器 含气饮料瓶
JJF1070	定量包装商品计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料的要求

3.1.1 新鲜水果应新鲜，成熟适度，风味正常，无病虫害及霉烂，无污染，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。水果干符合 GB16325 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。浓缩果汁符合 GB17325 的规定。水果蒸馏酒、水果白兰地符合 GB2757 的规定。食用酒精符合 GB31640 的规定。

3.1.2 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。食品用香精符合 GB30616 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 生产加工过程的卫生要求应符合 GB12696 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外观	根据不同原料，可为浅禾秆绿、禾秆黄、粉红色、玫瑰红色、宝石红色、紫红色等；澄清或不澄清；无异源性悬浮物。使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，允许有少量沉淀。	GB/T15038
香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的水果发酵酒还应具有陈酿香。风味型配制酒，应具备与标示风味相一致的香气。	
口味	具有甘甜醇厚的口味和酒香味，酸甜协调，酒体丰满。	
风格	具有该品种的典型风格。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度（20℃）/[%vol]	0.6-60	GB5009.225
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB5009.12
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50	GB5009.185
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	≤ 葡萄酒 2.0	GB5009.96

注：铅指标严于GB2762的规定。

展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB4789.10

^a样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1074规定的方法进行。



4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一生产条件、同一规格、同一班次、同一生产日期的产品为一批次。

4.2 抽样

抽检样品应为同一批次的产品，抽样基数不少于200瓶。净含量<500mL，抽取8瓶，净含量≥500mL，抽取6瓶，总量不得少于3000mL。将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验应为 3.2-3.5 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验全部合格即为合格品，若有一项或一项以上不合格，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签符合 GB7718、GB2758 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

玻璃瓶符合 GB4806.5、GB/T17449、QB/T2142 的规定。瓶盖符合 GB/T13521、GB/T17876 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格为 250mL/瓶、275mL/瓶，其他规格按市场要求执行。



5.3 运输

5.3.1 运输时使用篷布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻。装卸时轻拿轻放。

5.3.2 运输过程防火、防爆、防静电、防雷电、远离热源和火种。

5.4 贮存

存放地点保持清洁、阴凉、通风、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得直接接触潮湿地方，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起，产品垒叠高度不得超过6层，且离地、离墙分类堆放。在贮存区域有醒目的“严禁火种”的警示牌。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	水果发酵酒及其配制酒	标准主要起草人	赵志亮、胡玉红、邓彭、何春艳
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》规定执行，依据 GB2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<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> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜水果应新鲜，成熟适度，风味正常，无病虫害及霉烂，无污染，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。水果干符合 GB16325 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。食品加工用酵母符合 GB31639 的规定。浓缩果汁符合 GB17325 的规定。水果蒸馏酒、水果白兰地符合 GB2757 的规定。食用酒精符合 GB31640 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。食品用香精符合 GB30616 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜水果或水果干为原料，经清洗或不清洗、破碎，加入或不加入白砂糖、食品加工用酵母，发酵、澄清、灌装制成的水果发酵酒；或以水果发酵酒为酒基，加入水果蒸馏酒、食用酒精或水果白兰地以及果汁、浓缩果汁、白砂糖中的一种或几种，添加（或不添加）食品添加剂、食用香精，进行调配、加工而成的已改变了其原酒基风格的水果发酵酒的配制酒生产过程中的卫生要求应符合 GB12696 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB2758、GB2762、GB2761 的规定。</p> <p>4、根据产品特性制定感官要求、酒精度指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB/T15038 规定执行。酒精度按 GB5009.225 规定执行。铅按 GB5009.12 规定执行。展青霉素按 GB5009.185 规定执行。赭曲霉毒素 A 按 GB5009.96 规定执行。沙门氏菌按 GB4789.4 规定执行。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定执行。净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<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> <p>本标准的标准名称、〔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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>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</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.2\text{mg/kg}$，本企业制定铅$\leq 0.15\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

