

Q/TTXL

新疆唐庭霞露酒庄有限公司
食品企业标准



Q/TTXL 0004S—2026

代替 Q/TTXL 0004S—2024

水果发酵酒及其配制酒

2026 - 7 - 10 发布

2026 - 8 - 1 实施

新疆唐庭霞露酒庄有限公司公司

发布

前 言



本文件按照 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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等法律法规及强制性国家标准，对 Q/TTXL 0004S—2024《水果发酵酒及其配制酒》进行全面修订。

本次修订结合企业生产实际，覆盖全品类水果发酵酒、水果配制酒产品，统一术语定义、完善技术指标、细化生产管控、规范检验规则、合规标签要求，主要技术变更如下：

- a) 完善产品品类划分，新增加香果酒、利口果酒定义，产品覆盖静态、含汽、加香、利口水果发酵酒及静态、充气型水果配制酒，适配企业全品类生产；
- b) 统一标准化术语，规范“含汽、充气”表述，明确二氧化碳指标适用范围；
- c) 依据 GB 7718、GB 2758 完善标签标识强制要求，补齐警示语、原果汁含量要求；
- d) 增补食用乙醇基配制酒甲醇专项安全指标，完善酒类安全指标体系，无监管漏洞；
- e) 区分充气与非充气产品检验项目，细化组批、抽样、出厂检验、型式检验、复检判定规则；
- f) 收紧铅、赭曲霉毒素 A、展青霉素限量指标，指标严于国家强制性标准，提升产品安全管控水平；
- g) 规范新食品原料黑果腺肋花楸果使用要求，符合国家卫健委公告规定。

本文件所有安全指标、添加剂使用、卫生规范、微生物限量均符合国家强制性标准，部分指标严于国标，无低于国标条款。

本文件由新疆唐庭霞酒庄有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：王顺利、吴利华、史璐璐、茹璨荔、杨青、姜迪、马友利、李玉彦、姜文革。

本文件批准人：王顺利。

本文件有效期五年。

本文件于 2026 年 7 月 10 日全面修订并发布，代替 Q/TTXL 0004S—2024《水果发酵酒及其配制酒》标准。

水果发酵酒及其配制酒

1 范围

本文件规定了水果发酵酒、水果配制酒的术语和定义、产品分类、原辅料要求、感官指标、理化指标、污染物和真菌毒素限量、食品添加剂、生产加工卫生要求、微生物指标、净含量、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜可食用水果（可添加或不添加酿酒葡萄）、冷冻水果、水果果汁、果浆为主要原料，经发酵、陈酿、调配、过滤、灌装制成的静态水果发酵酒、含汽水果发酵酒、加香果酒、利口果酒。

本文件同时适用于以水果发酵酒、食用乙醇单一或复配为酒基，添加饮用水、天然水果原料、合规辅料及食品添加剂，经浸渍、调配、稳定、除菌、灌装制成的静态水果配制酒、充气型水果配制酒。

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/T 191 包装储运图示标志

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.213 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硫

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 5009.96 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 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 317 白砂糖

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050-2025 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 5749 生活饮用水卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号 (2023) 定量包装商品计量监督管理办法

卫生部公告 2018 年第 10 号 关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告

3 术语和定义、产品分类

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 水果发酵酒

以新鲜可食用水果 (可添加或不添加酿酒葡萄)、冷冻水果、水果果汁或果浆的一种或多种为原料, 添加或不添加糖类原料, 经分选、破碎、榨汁、发酵、陈酿、过滤、灌装制成的含有一定酒精度的发酵酒。按工艺及产品特性分为以下四类:

3.1.1 静态水果发酵酒

发酵过程及成品不人工充入二氧化碳, 无持续起泡特性的水果发酵酒。按含糖量分为干型、半干型、半甜型、甜型。产品主水果原料占比 $\geq 60\%$ 时, 产品名称可命名为“XX 水果发酵酒”。

3.1.2 含汽水果发酵酒

经水果发酵后, 通过瓶内二次发酵或人工充入二氧化碳, 成品具备持续起泡特性的水果发酵酒。

3.1.3 加香果酒

以水果发酵酒为基酒，浸泡合规药食同源芳香植物或添加芳香植物提取物而制成的，赋予产品植物特征香气的水果发酵酒。



3.1.4 利口果酒

以水果发酵酒为基酒，添加白砂糖、蜂蜜等甜味辅料调配制成，含糖量高、风味浓郁的甜型发酵果酒。

3.2 水果配制酒

以静态、含汽、加香、利口型水果发酵酒（含葡萄酒）和食用乙醇中的单一或复配为酒基，添加饮用水，选用新鲜果实、冷冻水果、浓缩果汁等天然水果原料，添加甜味糖类原料、蜂蜜、酸度调节剂、抗氧化剂、食用香精、二氧化碳等符合 GB 2760 规定的辅料及食品添加剂，经常温浸渍、低温浸提、果汁调配、稳定处理、除菌灌装制成，具有典型水果风味、酒精度在 0.5%vol ~ 40%vol 的配制酒。

3.2.1 静态水果配制酒

生产过程不人工充入二氧化碳，成品无持续气泡的水果配制酒。

3.2.2 充气型水果配制酒

生产过程人工充入二氧化碳，成品具备持续起泡特性的水果配制酒。

3.3 产品分类汇总

本文件产品分为两大类：

- a) 水果发酵酒：静态水果发酵酒、含汽水果发酵酒、加香果酒、利口果酒；
- b) 水果配制酒：静态水果配制酒、充气型水果配制酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水符合 GB 5749，生产前经净化处理。

4.1.2 水果原料应新鲜、成熟适度、无霉烂、无变质、无病虫害；农药残留、污染物、真菌毒素分别符合 GB 2763、GB 2762、GB 2761 规定。

4.1.3 黑果腺肋花楸果的使用严格遵循卫生部 2018 年第 10 号公告要求。

4.1.4 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

4.1.5 食用乙醇应符合 GB 31640 的规定。

4.1.6 加香用花果、药食同源辅料、糖类原料等应为国家允许食用的原料，质量符合对应标准要求。



4.2 4.1.7 食品添加剂单体质量符合对应食品安全国家标准，复配添加剂符合 GB 26687，使用范围及限量符合 GB 2760 规定。

4.2 感官指标

应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 静态、加香、利口水果发酵酒感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	对应水果固有色泽，均匀透亮，加香果酒可带有辅料天然色泽	GB/T 15038
澄清度	清澈有光泽，无大量悬浮物、浑浊；软木塞封口允许少量木渣，允许微量天然果肉沉淀	
香气	果香纯正协调，加香果酒带有匹配辅料自然香气，无异味、酸败味	
滋味	酒体完整，酸甜协调；利口果酒甜度柔和浓郁，无霉味、杂味	
典型性	具备对应水果及工艺产品特有风味特征	

表 2 含汽水果发酵酒、水果配制酒感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具备产品对应均匀色泽	GB/T 15038
澄清程度	清亮有光泽，无明显悬浮物；软木塞封口允许少量木渣，允许微量沉淀	
起泡程度	仅充气 / 含汽产品：倒入杯中产生细密连续串珠气泡，气泡持续性良好；静态、加香、利口产品无此项要求	
香气	果香、酒香协调，加香型配制酒带有天然辅料香气，优雅无异味	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目		指 标	试验方法
酒精度 ^a (20℃), %vol		≥2.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/L	干型	≤9.0	GB/T 15038
	半干型	9.0-18.0 (不含 9.0 含 18.0)	
	半甜型	18.0-45.0 (不含 18.0 含 45.0)	
	甜型/利口果酒	>45.0	
总酸(以酒石酸计), g/L		≤15	
挥发酸(以乙酸计), g/L		≤2.0	
总二氧化硫, mg/L	干型、半干型、	≤250	
	半甜型、甜型、利口果酒	≤400	

干浸出物, g/L	≥16	
二氧化碳 ^b (20℃) /MPa	≥0.05	
铁 (以Fe计), mg/L	≤8.0	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^c , μg/kg	≤45	GB 5009.185
赭曲霉毒素A ^d , μg/kg	≤1.8	GB 5009.96
甲醇 (以100%vol乙醇计) ^e , g/L	≤2.0	GB 5009.266
注: a 酒精度数值为 20℃条件下检测结果; b 二氧化碳指标仅适用于含汽水果发酵酒、充气型水果配制酒; 静态水果发酵酒、加香果酒、利口果酒、静态水果配制酒不考核本项指标; c 仅原料含苹果、山楂的产品执行该限量; d 仅原料添加酿酒葡萄的产品; e 甲醇限量仅适用于含食用乙醇复配酒基的水果配制酒;		

4.4 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全国家标准。

4.5.2 食品添加剂的使用品种、使用范围、最大使用量应符合 GB 2760 规定。

4.5 生产加工卫生要求

产品生产全过程卫生应符合 GB14881 和 GB 12696 的规定

4.6 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			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
注: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.7 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一品类、同一工艺、相同包装规格、同一批号成品为一批。

5.2 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

5.3 出厂检验

5.3.1 每批次产品经本厂质检检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：

- a) 静态、加香、利口类产品：感官、酒精度、总糖、总二氧化硫、挥发酸、干浸出物、净含量；
- b) 含汽、充气类产品：在上述项目基础上增加二氧化碳。

注：同品种不同包装规格，不受包装影响的项目可合并检验。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验为本标准 4 全部技术指标；静态、加香、利口类产品可豁免二氧化碳检测。

5.4.2 常规每半年开展一次；出现以下情况立即型式检验：

- a. 主要原料、生产工艺、充气 / 加香 / 利口调配工艺发生重大调整；
- b. 停产半年及以上恢复生产；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验差异明显；
- d. 国家相关行政执法机构提出检验要求时。

检验项目全部符合本标准规定的要求，判定为合格；检验项目如不符合本标准规定时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。（当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁结果为准）。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签执行 GB 7718、GB 2758 要求。

6.1.2 储运图示标识符合 GB/T 191 要求。

6.2 保质期

酒精度 $\geq 10\%vol$ 产品可豁免标识保质期及保质期到期日；酒精度 $< 10\%vol$ 产品必须标注保质期及保质期到期日。

6.3 包装

6.3.1 瓶、罐、瓶塞、瓶盖符合食品接触材料标准，封口严密不漏液；充气产品耐压密封。

6.3.2 外包装单/双瓦楞纸箱符合 GB/T 6543，箱内配置缓冲防震材料。

6.3.3 包装规格按市场需求确定。

6.4 运输

6.4.1 避光、防雨、减少震荡；禁止与有毒、异味、腐蚀性货品混运。

6.4.2 轻装轻卸，严禁抛摔挤压；建议运输环境温度 $5^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 贮存

6.5.1 仓库禁止存放有毒、易挥发、有异味货品。

6.5.2 库房阴凉干燥通风，配套防火、防爆、防尘、防虫鼠设施；离地离墙存放。

6.5.3 软木塞封装产品倒置/卧放；贮存环境温度 $5^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$ 。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：水果发酵酒及其配制酒 Q/TTXL 0004S—2026。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，其中：铅（以 Pb 计） $\leq 0.18\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762 食品中污染物限量 铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的要求，展青霉素 $\leq 45\text{ }\mu\text{g/kg}$ 、赭曲霉毒素 A $\leq 1.8\text{ }\mu\text{g/kg}$ 严于 GB 2761 食品中污染物限量展青霉素 $\leq 50\text{ }\mu\text{g/kg}$ 、赭曲霉毒素 A $\leq 2.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ 的要求。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）

企业名称（盖章）



2026 年 7 月 6 日