

Q/XSN

可克达拉市欣思诺生物科技有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XSN 0001S—2026

冰苹果酒



2026-08-10 发布

2026-8-14 实施

可 克 达 拉 市 欣 思 诺 生 物 科 技 有 限 公 司 发 布

前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/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，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由可克达拉市欣思诺生物科技有限公司提出。

本标准由可克达拉市欣思诺生物科技有限公司联合伊犁哈萨克自治州林业科学研究院共同起草。

本标准起草人：石游、费双印

本标准批准人：费双印

本标准首次发布于2026年04月10日。本次为修订，修订内容为“理化指标总糖（以苹果糖计）”修订为“总糖（以葡萄糖计）”。

冰苹果酒



1 范围

本标准规定了冰苹果酒的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以气温低于-8℃以下（自然冻溶）采收的苹果为原料，经低温压榨，发酵，酿制而成的苹果酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，凡是注明日期的文件，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 食品中农药残留最大限量
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 4789.25	食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁的测定
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 28050	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/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 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法（含第1号修改单）
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 23778	酒类及其他食品包装用软木塞
NY/T 1508	绿色食品 果酒
JJF1070	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》

3 术语和定义

3.1 冰苹果酒

以气温低于-8℃以下（自然冻溶）采收的苹果为原料，经低温压榨，发酵，酿制而成的苹果酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

5 技术要求

5.1 辅料和卫生规范要求

5.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 酿酒用苹果：苹果成熟后不进行采摘，将其继续保持在苹果树体上，至-8℃以下自然霜冻，采摘期一般在12月下旬-次年1月，人员要配带橡胶手套进行采摘。采收的原料是-8℃以下自然冰冻苹果，压榨出的冰苹果汁糖度 ≥ 26 Brix，其他质量要求应符合GB 2762、GB 2761、GB 2763的规定。

5.1.3 酿酒活性干酵母：应符合GB 31639的规定。

5.1.4 生产用水：符合GB 5749的规定。

5.1.5 生产加工过程：生产中卫生要求符合GB 12696的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，浅黄色或金黄色。	GB/T15038
澄清度	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，装瓶超过 1 年的冰苹果酒允许有少量沉淀）。	
香气	具有纯正、丰富、优雅、和谐的果香、蜜香和酒香，品种香气突出，陈酿型冰苹果酒还应具有陈酿香或橡木香。	
口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调。	
风格	典型性突出，明确风格。	

5.3 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	10.0~16.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥ 15.0	GB/T 15038
干浸出物/（g/L）	≥ 12.0	GB/T 15038
挥发酸(以乙酸计)/（g/L）	≤ 2.0	
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^a /(g/L)	≤ 1.0	GB 5009.266



展青霉素/ (μg/kg)	≤50	GB 5009.185
注：酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol； 食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定； 严于国标的指标为铅。 a:按照 100%酒精度折算。		

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表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 样品的采样机处理按GB4789.1和GB 4789.18执行。

5.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量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。按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数不少 200 瓶。净含量<500mL，抽取 8 瓶，净含量≥500mL，抽取 4 瓶，总量不得少于 3000mL。将抽取的样品分为 2 份，一份用于检验，一份用于备查。

6.3 出厂检验

产品经生产厂质检部门按本标准逐批检验合格，发放产品合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量允许短缺量为每批必检项目，其他项目作定期抽检，每年不低于 2 次。

6.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

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

型式检验项目为本标准规定的第 5 章要求中除 5.1 项外的所有要求。

6.5 判定原则



检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格；若有一项微生物不合格，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

标签符合GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、原料表、酒精含量、食用方法、生产批号、生产日期、保质期、净重、执行标准、生产许可编号、生产厂名、厂址、产地、联系方式、并标明含糖量；按GB 2758的要求标示“过量饮酒有害健康”的警示语。包装储运标志符合GB/T191的要求。

7.2 包装

内装材料玻璃瓶符合 GB 4806.5 的要求；包装用软木塞符合 GB/T 23778 规定的要求；塑料防盗瓶盖符合 GB/T 17876 的规定，外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 规定的要求，包装规格为 750mL/瓶，也可按用户要求规格包装。

7.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。运输过程防火、防爆、防静电、防雷电、远离热源和火种。

7.4 贮存

贮存场地应保持清洁、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，产品叠高不得超过6层。须离地20cm以上，离墙30cm以上，产品在贮存区域有醒目的“严禁火种”的警示牌。

8 保存期

酒精度大于等于10%vol的产品可免于标示保质期，其他按照标签标示执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	冰苹果酒	标准主要起草人	石游、费双印
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准制定目的：为确保本公司生产的冰苹果酒产品质量的合规性与稳定性，为其生产、检验、市场流通提供专属技术依据，精准匹配消费者对特色冰苹果酒的需求。可克达拉市欣思诺生物科技有限公司联合伊犁哈萨克自治州林业科学研究院依据“有机苹果冰酒加工关键技术研究与应用（项目编号：2023TSYCJC0024）”项目为依托，根据冰苹果酒加工的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。标准制定意义： 1. 推动企业战略落地：以标准为支撑，助力产品实现“规模化、产业化、特色化”发展，丰富果酒产品矩阵，为企业探索“多元化”路径奠定基础。 2. 赋能经济效益与产业升级：通过标准化生产稳定产品品质、扩大市场份额，直接带动企业经济效益提升；同时以特色产品为支点，推动企业产业结构优化调整，增强可持续发展能力。 为确保产品质量，我公司根据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》及其实施条例的规定，依据GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、NY/T 1508《绿色食品 果酒》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。 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） 食品原料：酿酒用苹果：苹果成熟后不进行采摘，将其继续保持在苹果树体上，至-8℃以下自然霜冻，采摘期一般在12月下旬-次年1月，人员要配带橡胶手套进行采摘。采收的原料是-8℃以下自然冰冻苹果，压榨出的冰苹果汁糖度≥ 26 Brix，其他质量要求应符合GB2762、GB2761、GB2763的规定。酿酒活性干酵母：应符合GB 31639的规定。生产用水：符合GB5749的规定。生产加工过程：生产中卫生要求符合GB 12696的规定。 生产工艺：以气温低于-8℃以下采收的苹果为原料，经低温压榨，发酵，酿制而成的苹果酒(在生产过程中不允许外加糖源)。 食品安全相关的指标、限量、技术要求： 根据GB2762制定冰苹果酒铅(Pb) $\leq 0.18\text{mg/kg}$；根据GB2761制定展青霉素指标；根据NY/T 1508并结合产品实际制定感官、甲醇、总糖、干浸出物、蔗糖、挥发酸指标；根据GB2758制定致病菌指标：金黄色苹果球菌，沙门氏菌；根据产品实际制定酒精度。 产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官：采用 GB/T15038 规定的方法进行检测。酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法进行检测。总糖、干浸出物、挥发酸：按 GB/T 15038 规定的方法进行检测。甲醇：按 GB 5009.266 规定的方法进行检测。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法进行检测。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色苹果球菌：按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。 验证情况：符合企业标准的规定。 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)

本标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、NY/T 1508《绿色食品 果酒》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》的要求。

本标准中铅限量要求严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求。

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

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定酒类（白酒、黄酒除外）铅(Pb 计) $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；通过原料和工艺的严格控制，使得严于国标的指标铅(Pb) $\leq 0.18\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。
(可另附页说明)

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		可克达拉市欣思诺生物科技有限公司			
注册地址		新疆可克达拉市六十七团戍边路81号			
法定代表人/负责人		费双印	联系电话		13565998994
企业备案事项联系人		赵长兰	联系电话		15899159094
企业标准名称		冰苹果酒	企业标准编号		Q/XSN 0001S-2026
适用的食品类别与代码		果酒（15.03.03）			
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	
		酒类（白酒、黄酒除外）铅(Pb计)/mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.2mg/kg	≤0.18mg/kg
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。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对所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。 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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 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。 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）】。			
法定代表人签字：   企业（盖章） 2026年08月14日					

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

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：冰苹果酒（Q/XSN 0001S-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，严于说明（企业标准中铅限量为 0.18mg/kg，严于 GB2762-2022 中酒类（白酒、黄酒除外） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。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、本企业对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 8 月 14 日