

《果沁-水果浸泡酒（露酒）》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义（一级标题统一为黑体，五号字）

本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，制定本标准。

二、标准主要内容的确定依据

1. 原料依据

新鲜水果：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关法律法规的规定。

蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

食糖：应符合 GB 13104 的规定。

发酵型水果酒：应符合 GB 2758 的规定。

2. 微生物检验依据

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

3. 食品添加剂及污染物限量依据

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

4. 理化检验依据

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB/T 5009.48 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

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/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

5. 微生物限量依据

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。

四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

1. 对比分析

见表 1

表1 与食品安全国家标准对比分析

| 《果沁-水果浸泡酒（露酒）》企业标准 | | 与 GB 2762 对比 | | 对比分析结果 |
|---|-------------------------------|---|-------------------------------|--------------|
| 项 目 | 指 标 | 项 目 | 指 标 | |
| 酒精度 ^a （20℃） /（%vol） | 4.0~60.0 | 酒精度 ^a （20℃） /（%vol） | 4.0~60.0 | 依据检测指标 |
| 总酸（以乙酸计） /（g/L） ≤ | 6.00 添加发酵 酒水果酒 ≤7.50 | 总酸（以乙酸计） /（g/L） ≤ | 6.00 添加发酵 酒水果酒 ≤7.50 | 依据检测指标 |
| 总酯（以乙酸乙酯计） /（g/L） ≥ | 0.20 | 总酯（以乙酸乙酯计） /（g/L） ≥ | 0.20 | 依据检测指标 |
| 干浸出物 /（g/L） ≥ | 0.30 | 干浸出物 /（g/L） ≥ | 0.30 | 依据检测指标 |
| 铅(以 Pb 计) /（mg/kg） ≤ | 0.19 | 铅(以 Pb 计) /（mg/kg） ≤ | 0.19 | 严于 GB 2762 |
| 甲醇 ^b /（g/L） ≤ | 0.6 | 甲醇 ^b /（g/L） ≤ | 0.6 | 与 GB 2757 一致 |
| 氰化物 ^b （以 HCN 计） /（mg/L） ≤ | 8.0 | 氰化物 ^b （以 HCN 计） /（mg/L） ≤ | 8.0 | 与 GB 2757 一致 |

2. 微生物限量对比分析

酒精度<10%vol 的产品应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量对比分析

| 《果沁-水果浸泡酒（露酒）》企业标准 | | 与 GB 29921 对比 | | 对比分析结果 |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| 项 目 | 指 标 | 项 目 | 指 标 | |
| 沙门氏菌 | n=5, c=0, m=0 | 沙门氏菌 | n=5, c=0, m=0 | 与 GB 2758 一致 |

沈阳市浑南区热龙梦想小镇啤酒俱乐部

2024 年 1 月 22 日