

# 《果酿-水果发酵酒》

## 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。

食品加工用酵母：应符合 GB 31639 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。

#### 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

#### 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/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

#### 5. 微生物限量依据

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

### 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

《果酿-水果发酵酒》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 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	3.0~18.0	酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	3.0~18.0	依据检测指标
总糖 (以葡萄糖计) (g/L)	12.0<半甜型≤45.0 甜型>45.0	总糖 (以葡萄糖计) (g/L)	12.0<半甜型≤45.0 甜型>45.0	依据检测指标
挥发酸 (以乙酸计) (g/L) ≤	1.2	挥发酸 (以乙酸计) (g/L) ≤	1.2	依据检测指标
干浸出物 / (g/L) ≥	5.0	干浸出物 / (g/L) ≥	5.0	依据检测指标
铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.19	铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.2	严于 GB 2762

## 2. 微生物限量对比分析

表3 微生物限量对比分析

《果酿-水果发酵酒》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
金黄色葡萄球菌	n=5, c=0, m=0	金黄色葡萄球菌	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