

# Q/SRL

## 沈阳市浑南区热龙梦想小镇啤酒俱乐部企业标准

Q/SRL 0001S-2024

### 果酿-水果发酵酒

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

沈阳市浑南区热龙梦想小镇啤酒俱乐部 发布

## 前 言

本标准按 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳市浑南区热龙梦想小镇啤酒俱乐部提出并起草。

本标准主要起草人：彭涛。

本标准属首次发布。

# 果酿-水果发酵酒

## 1 范围

本标准规定了果酿-水果发酵酒的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以单一或多种新鲜水果（如：山梨、樱桃、水蜜桃、凤梨、木瓜、芒果、苹果、桑葚、桔子、柚子、密瓜、火龙果、百香果、李子、青梅、杨梅、草莓、枇杷、荔枝、龙眼、南果梨、柿子、金枣、奇异果、柠檬、柳橙、香蕉、野生猕猴桃等）、食品加工用酵母为原料，添加或不添加食糖，添加或不添加生产用水，经预处理、破碎、榨汁、发酵、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的发酵酒。

## 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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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
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 5009.36	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 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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 23778	酒类及其他食品包装用软木塞

GB/T 27588 露酒  
 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  
 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（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令第 102 号《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 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。

3.1.2 食品加工用酵母：应符合 GB 31639 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749 的规定。

3.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

#### 3.2 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
色泽及外观	具有本品应有的色泽，酒体澄清有光泽，允许有少量沉淀，可见或不可见产品风格相关的固形物质，（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣）	GB/T 15038
香 气	具有相应的水果香和酒香，诸香和谐	
滋 味	口感醇和、舒顺协调、酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
酒精度 <sup>a</sup> （20℃） /（%vol）	3.0~18.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）（g/L）	12.0<半甜型≤45.0 甜型>45.0	GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计）（g/L）	≤ 1.2	GB/T 15038
干浸出物 /（g/L）	≥ 5.0	GB/T 15038
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（%vol）。		

### 3.4 微生物限量

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB 4789.25
*样品的分析及处理按GB4789.1执行。				

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取符合检验要求的样品，分为两份，一份用于检验，一份备查。按 GB/T 10346 规定的方法进行。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、酒精度、干浸出物、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；

- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 2758、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

### 5.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。产品采用玻璃瓶装时，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定，使用的软木塞应符合 GB/T 23778 的规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

酒精度<10%vol 的果酒贮存温度为 5℃~25℃，保质期详见产品标签。