《水果酒》企业标准编制说明

一、标准编制的目的和意义:

《水果酒》是辽宁华光分析仪器技术应用研发中心有限公司生产的产品，为了保证食品安全，提高产品质量，特制订了严于国家标准的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

二、标准起草的依据;

本标准是根据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》而编制的。

标准编制的有关情况说明如下：

GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

NY/T1508-2017《绿色食品 果酒》

GB/T32783-2016《蓝莓酒》

《葡萄酒及果酒生产许可证审查细则》

三、原、辅料购进入库验证验收：

1、草莓、软枣猕猴桃、百香果、火龙果、杨梅、鲜梨、柑橘、杏梅、桃子、蓝莓:果实新鲜，成熟适度，无腐烂、无病虫害、无霉变、无污染，应符合相应标准以及GB 2762、GB 2763的规定。

2、蜂蜜: 应符合14963的规定。

3、白砂糖:应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

4、冰糖:应符合GB/T 35883、GB 13104的规定。

5、生产用水：应符合GB 5749的规定。

四、食品添加剂添加量：

本产品食品添加剂质量应符合相应的国家标准和有关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

五、产品生产工艺：

本文件适用于以新鲜（或冷冻）草莓、草莓汁、软枣猕猴桃、百香果、火龙果、杨梅、鲜梨、柑橘、杏梅、桃子、蓝莓等为主要原料，以白砂糖、冰糖、蜂蜜、饮用水为辅料，以酒用酵母为发酵剂，添加食品添加剂柠檬酸、焦亚硫酸钾、山梨酸钾，经原料预处理、清洗、破碎（或压榨）、发酵、除渣、过滤、调配、灭菌、灌装、包装工艺而制成的水果酒。

六、本标准与食品安全相关的指标与国家标准比较表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准项目 | 标准指标 | 参照指标 | 参照依据 | 比照情况 |
| 酒精度a(20℃)/（%vol） | 5–18 | - | - | 自定 |
| 总糖（以葡萄糖基）/(g/L)  | 12.0–45.1 | - | - | 自定 |
| 总酸（以柠檬酸计）/(g/L)  | ≤4.0 | - | - | 自定 |
| 挥发酸 （以乙酸计）/（g/L）  | ≤1.2 | - | - | 自定 |
| 干浸出物/（g/L）  | ≥12 | - | - | 自定 |
| 甲醇c/（mg/L） | ≤400 | ≤400 | NY/T1508  | 等同 |
| 铅（以Pb计）/（mg/L） | ≤0.18 | ≤0.2 | GB 2762 | 严于 |

七、参考的相关标准

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 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限量》

GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

本标准的制定，符合辽宁华光分析仪器技术应用研发中心有限公司的生产状况，可操作性强， 完全可以指导企业的生产、检验和销售。

辽宁华光分析仪器技术应用研发中心有限公司

二〇二四年一月二十二日