

Q/ZDJ

云南藏地天香酒业有限公司企业标准

Q/ZDJ 0001 S-2022

冰葡萄酒
icewines

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5334 0001 S-2022
备案日期: 2022年 9月 5日

2022-09-05 发布

2022-09-10 实施

云南藏地天香酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的冰酒（冰葡萄酒）产品是以云南维西种植的葡萄推迟采收，当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持6小时以上，葡萄处于半结冰状态，然后采收；葡萄采收后在-2℃状态下运输贮藏；葡萄采收后在两小时内、在半结冰状态下压榨、发酵、酿制等工艺加工制成（生产过程中不允许外加糖源）。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、销售和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》、GB/T 15038-2006《葡萄酒、果酒通用分析方法》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南藏地天香酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李美玲、叶紫娴

案
管
案
案
日
2022

冰葡萄酒

1 范围

本标准规定了冰酒的术语定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于维西种植的葡萄推迟采收，当气温低于 -7°C 使葡萄在树枝上保持6小时以上，葡萄处于半结冰状态，然后采收；葡萄采收后在 -2°C 状态下运输贮藏；葡萄采收后在两小时内、在半结冰状态下压榨、发酵、酿制等工艺加工制成的冰酒（生产过程中不允许外加糖源）。

2 规范性引用文件

本标准中所列标准对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用标准，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

将葡萄推迟采收，当气温低于 -7°C 使葡萄在树枝上保持6小时以上，葡萄处于半结冰状态，然后采收；葡萄采收后在 -2°C 状态下运输贮藏；葡萄采收后在两小时内、在半结冰状态下压榨，发酵，酿制而成的冰葡萄酒，简称冰酒。

冰酒在生产过程中不允许外加糖源。

4 产品分类

- 4.1 按颜色分为红冰酒和白冰酒。
- 4.2 按二氧化碳含量分为静止冰酒和起泡冰酒

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 种植要求：海拔 2450–2900 米范围内种植的适合酿造冰酒的葡萄。
- 5.1.2 葡萄果实要求：每年 12 月 15 日以后，挂在树枝上处于半结冰状态的葡萄，外观完好，成熟适度，无青果，无霉果，无烂果，无泥浆果，无病虫害，含糖量在 360g/L 以上。
- 5.1.3 发酵：必须采用 100%冰葡萄汁原汁发酵，并保持发酵温度在 10°C – 12°C 。
- 5.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定

食品安全企业标

号: 5334

S-

年

表1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
色泽	白葡萄酒	浅黄色、金黄色或琥珀色	GB/T15038
	红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色	
澄清度		澄清，透明，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有3个以下1mm的软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	
起泡程度		起泡冰酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性	
香气		具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、蜜香与酒香	
口味		圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	
风格		典型性突出、明确	

5.3 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	9.0—14.0	GB/T15038
总糖 (以葡萄糖计, g/L)	≥125.0	
干浸出物(g/L)	≥30.0	
挥发酸 (以乙酸计, g/L)	≤2.0	
铁 (mg/L)	≤8.0	
铜 (mg/L)	≤1.0	
甲醇 (mg/L)	≤250	
蔗糖 (g/L)	≤5	

注：酒精度实测值与标签示值允许误差为±1.0%vol。

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表3要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

5.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方法及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	
a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行				

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定

5.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定

5.8 净含量

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

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

备案章

月 日

6 检验规则

6.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

6.2 抽样

在成品库内随机抽样，抽样单位以瓶计。每批抽样独立包装不应少于6瓶（总量不少于1500mL）。采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

6.3 出厂检验

每批产品必须经公司质量检验部门或委托法定质检机构按本标准进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况时也应进行型式检验：

- 原辅材料有较大变化时；
- 产品投入批量生产时；
- 更换设备或调整关键工艺时；
- 停产半年以上重新恢复生产；

- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- f) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有一项不合格,则判定该批产品不合格,其余指标有不合格项,允许用留样复检,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定,并按相关规定和要求执行。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定,封口严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免暴晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种,装卸时应轻搬、轻放,不得重压。运输温度宜保持在5℃—30℃。

7.4 贮存

用软木塞封装的酒,在贮运时应倒放或卧放。产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味,有防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。成品不得与潮湿地面直接接触;距地不得小于10 cm,离墙不得小于20cm,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同储。产品贮存应离墙、离地堆放,不得与有毒、有害、有异味,有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。储存温度宜保持在5℃—25℃。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

四、本单位于 2022 年 7 月 28 日至 2022 年 8 月 8 日在微信公众号（帕巴拉冰酒）上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 8 日