

Q/SWN

四维农业发展（牟定县）有限公司企业标准

Q/SWN 0003 S—2025

低醇葡萄酒

2025 - 07 - 10 发布

2025 - 07 - 17 实施

四维农业发展（牟定县）有限公司 发布



前 言

我公司生产的低醇葡萄酒是以鲜葡萄或葡萄汁为原料，添加二氧化硫、焦亚硫酸钾，葡萄经预处理、破碎、压榨成果汁，再加入酵母，经发酵、澄清、过滤、巴氏灭菌、灌装、包装制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定。其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由四维农业发展（牟定县）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗宇晨。



低醇葡萄酒

1 范围

本标准规定了低醇葡萄酒的产品分类、技术要求、检验规则、标签、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜葡萄或葡萄汁为原料，添加二氧化硫、焦亚硫酸钾，葡萄经预处理、破碎、压榨成果汁，再加入酵母，经发酵、澄清、过滤、巴氏灭菌、灌装、包装制成的低醇葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 按色泽不同分为：

- 低醇白葡萄酒；
- 低醇桃红葡萄酒；
- 低醇红葡萄酒。

3.2 按含糖量不同分为：

- 低醇干葡萄酒；
- 低醇半干葡萄酒；
- 低醇半甜葡萄酒；
- 低醇甜葡萄酒。

3.3 按二氧化碳含量不同分为：

- 低醇平静葡萄酒；
- 低醇起泡葡萄酒：
 - 低醇高泡葡萄酒；
 - 低醇低泡葡萄酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜葡萄：应符合 NY/T 3103 的规定。
- 4.1.2 葡萄汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.3 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.4 二氧化硫：应符合 GB 1886.213 的规定。
- 4.1.5 焦亚硫酸钾：应符合 GB 25570 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。



4.2 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
外 观	色 泽	低醇白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		低醇红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
		低醇桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色
	澄清程度		澄清，有光泽，无明显悬浮物，使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀
	起泡程度		起泡果酒注入杯中时，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、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香	GB/T 15038
滋 味	低醇干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整	
	低醇半甜、甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满	
	低醇起泡葡萄酒	具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力	
典型性		具有标示品种及产品类型的应有特征和风味	

4.3 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 (X)° (20°C) (体积分数) /%vol		$1.0 \leq X < 7.0$	GB 5009.225
总 糖 ^d (以葡萄糖计) / (g/L)	低醇平静葡萄酒	干葡萄酒 ^b	≤ 4.0
		半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0
		半甜葡萄酒	12.1~45.0
		甜葡萄酒	≥ 45.1
	低醇高泡葡萄酒	天然型	≤ 12.0 (允许差为 3.0)
		绝干型	12.1~17.0 (允许差为 3.0)
		干型	17.1~32.0 (允许差为 3.0)
		半干型	32.1~50.0
		甜型	≥ 50.1
	干浸出物/ (g/L)	低醇白葡萄酒	≥ 16.0
低醇桃红葡萄酒		≥ 17.0	
低醇红葡萄酒		≥ 18.0	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤ 1.2	GB/T 15038
柠檬酸/ (g/L)	低醇干、半干、半甜葡萄酒	≤ 1.0	
	低醇甜葡萄酒	≤ 2.0	

表2 理化指标 (续)

项 目		指 标	检验方法
二氧化碳 (20°C) /MPa	低醇低泡葡萄酒	<250mL/瓶	0.05~0.29
		≥250mL/瓶	0.05~0.34
	低醇高泡葡萄酒	<250mL/瓶	≥0.30
		≥250mL/瓶	≥0.35
铁/(mg/L)		≤8.0	GB/T 15038
铜/(mg/L)		≤1.0	
甲 醇/(mg/L)	低醇白、桃红葡萄酒	≤250	GB 5009.266
	低醇红葡萄酒	≤400	
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (mg/L)		≤50	GB 5009.28
山梨酸或山梨酸钾 (以山梨酸计) / (mg/L)		≤200	
注: 总酸不作要求, 以实测值表示 (以酒石酸计, g/L)。			
^a 酒精度标签标示值与实测值不超过±1.0%vol。 ^b 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0g/L 时, 含糖最高为 9.0g/L。 ^c 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0g/L 时, 含糖最高为 18.0g/L。 ^d 低醇低泡葡萄酒总糖的要求同低醇平静葡萄酒。			

4.4 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 的规定。

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

4.5 微生物限量

应符合 GB 2758 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内的产品为一组。

5.2 抽样方法和抽样数量

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不低于 200 个最小包装，抽取样品不少于 18 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前经检验合格后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复检，复检合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物限量不合格，不得复检。

6 标签、标识、包装、运输及贮存

6.1 标签、标识

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 2758、GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，仓库应干燥、清洁、无异味、通风良好、远离火源，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，成品离地离墙堆放，不应与潮湿、有害、有毒、有异味、易污染的物品混放混存。



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》。



备案单位主要负责人（签字）吴雪琳

2025年7月16日