

# Q/XLJ

## 香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0010 S—2020

代替 Q/XLJ 0007 S—2017

### 贵腐葡萄酒

云南  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53340014 S- 2020

备案日期: 2020年 8 月 29 日

2020 - 08 - 19 发布

2020 - 08 - 29 实施

香格里拉酒业股份有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的贵腐葡萄酒产品，是以感染了灰绿葡萄孢的葡萄为原料，经除梗、破碎、压榨、发酵、过滤、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2753-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 15037-2006《葡萄酒》等国家标准制定，其中柠檬酸的指标严于国家标准。其余指标根据《葡萄酒及果酒生产许可证审查细则（2010版）》及产品实际情况制定。

本标准由香格里拉酒业股份有限公司起草

本标准主要起草人：崔可栩、曹建宏、纪云彩、曹海阔、张艳、夏婷



贵腐葡萄酒

1 范围

本标准规定了贵腐葡萄酒产品、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以感染了灰绿葡萄孢葡萄为原料，经除梗、破碎、压榨、发酵、过滤、灌装等工艺制成的贵腐葡萄酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 葡萄：感染灰绿葡萄孢、成熟适度、无霉烂、无污染、无病虫害，并应符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他配料及辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定要求，不得添加非食品原料和辅料。

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      |
|----|-------------------|-------------------|-----------|
|    | 贵腐白葡萄酒            | 贵腐红葡萄酒            |           |
| 外观 | 清亮透明，无杂物，允许有少量沉淀  | 澄清透明，无杂物，允许有少量沉淀  | GB/T15038 |
| 色泽 | 禾杆黄色、黄色、金黄色       | 宝石红色、深宝石红色        |           |
| 香气 | 具有蜂蜜、果脯等果香；酒香浓郁   | 具有蜂蜜、果酱等果香；酒香浓郁   |           |
| 滋味 | 酒体丰满、细腻，平衡协调，余味绵长 | 酒体醇和，平衡协调，余味丝滑、细腻 |           |
| 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

食品安全企业标准  
号: 5334 S-  
期: 年

表2 理化指标

| 项 目                             |      | 指 标   | 检验方法         |
|---------------------------------|------|-------|--------------|
| 酒精度, %vol                       | ≥    | 7.0   | GB/T 15038   |
| 总糖（以葡萄糖计）， g/L                  | ≥    | 60    |              |
| 干浸出物, g/L                       | ≥    | 16    |              |
| 挥发酸（以乙酸计）， g/L                  | ≤    | 1.2   |              |
| 总二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计）， mg/L | ≤    | 400   |              |
| 铁, mg/L                         | ≤    | 8.0   |              |
| 铜, mg/L                         | ≤    | 1.0   |              |
| 柠檬酸, g/L                        | ≤    | 1.6   |              |
| 甲醇, mg/L                        | 白葡萄酒 | ≤ 250 |              |
|                                 | 红葡萄酒 | ≤ 400 |              |
| 苯甲酸或苯甲酸钾（以苯甲酸计）， mg/L           |      | ≤ 50  | GB/T 5009.28 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）， mg/L           |      | ≤ 200 |              |
| 注：酒精度标签标注值与实测值不得超过±1.0（%vol）    |      |       |              |

## 3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

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/T4789.25 |
| 金黄色葡萄球菌                  | 5       | 0 | 0/25ml |             |
| a 样品的分析及处理按照GB 4789.1 执行 |         |   |        |             |

## 3.5 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。

## 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 组批

生产厂每次包装出厂的同一品种、同一规格、同一日生产的产品为一组批。

#### 4.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不少于200瓶，抽样数量为18瓶，将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 4.3 出厂检验

产品经本厂检验部门按本标准规定检验，并附有检验部门签署的质量合格证，合格后方可出厂。出厂检验项目为：标签、感官要求、净含量、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。发生下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品的原料、工艺有重大的改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

##### 4.5.1 不合格分类

4.5.1.1 A类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、甲醇、柠檬酸、防腐剂、卫生要求、净含量、标签。

4.5.1.2 B类不合格：总糖、铁、铜。

4.5.2 检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

4.5.3 复检结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不合格：

- a. 一项以上A类不合格；
- b. 一项B类超过规定值的50%以上；
- c. 两项B类不合格。

4.5.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

#### 5 标志、包装、运输、贮存

##### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的规定。

5.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 5.2 包装



包装材料和容器应符合相应的食品卫生标准和相关规定，瓶贴周正严实，瓶塞密封无损。外包装用瓦楞纸箱，箱内要有防震、防撞的间隔材料。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 5.4 贮存

在贮存的过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。用软木塞封口的酒必须卧放或倒放。

## 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》。

香格里拉酒业股份有限公司

备案单位（盖章）



2020 年 8 月 19 日

备案单位主要负责人（签字）



2020 年 8 月 19 日