

Q/XLJ

香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0013S—2020

高原生态葡萄酒

云南省食
备 案 号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 53340016 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 28 日

2020 - 12 - 18 发布

2020 - 12 - 28 实施

香格里拉酒业股份有限公司

发 布

前 言

高原生态葡萄酒以云南省迪庆藏族自治州境内澜沧江和金沙江河谷两岸的酿酒葡萄为原料,经原料*挑选、除梗破碎或压榨、发酵、陈酿、澄清、过滤及灌装等工艺加工而成。为了保证产品质量,根据本产品的特性及有关的国家标准,制订出本标准,作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准中的食品安全指标按照GB2762-2017《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》等国家标准制定,其中铅、会挥发酸及干浸出物的指标严于国家食品安全标准,其余指标根据《葡萄酒及原酒生产许可证审核细则(2006版)》、GB/T 15037-2006《葡萄酒》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提出并起草。

本标准主要起草人:崔可栩、曹建宏、纪云彩、夏婷、阿茸拉姆、曹海阔。



高原生态葡萄酒

1 范围

本标准规定了高原生态葡萄酒的产品分类、要求、实验方法、检验规则、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以云南省迪庆藏族自治州境内澜沧江、金沙江河谷两岸的山坡上葡萄园酿酒葡萄为原料，经除梗、破碎或压榨、发酵、陈酿、澄清、过滤、灌装等工艺加工而成高原生态葡萄酒。

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 产品分类

产品根据葡萄原料质量按表1进行分级。

表1 产品分级

等级	产品名称	原料要求
珍藏级	高原生态干红葡萄酒（珍藏级）	葡萄含糖量 $\geq 240\text{g/L}$
	高原生态干白葡萄酒（珍藏级）	葡萄含糖量 $\geq 230\text{g/L}$
特选级	高原生态干红葡萄酒（特选级）	葡萄含糖量 $\geq 230\text{g/L}$
	高原生态干白葡萄酒（特选级）	葡萄含糖量 $\geq 220\text{g/L}$
精选级	高原生态干红葡萄酒（精选级）	葡萄含糖量 $\geq 210\text{g/L}$
	高原生态干白葡萄酒（精选级）	

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 产地要求

用于酿制高原生态葡萄酒的葡萄含糖量应符合表1要求，具有该品种色泽，成熟度良好，果穗完整，无生、青、病、烂果粒。分开等级运输加工，原料等级要求见表1高原生态葡萄酒产品级原料等级。种植及管理过程符合DB5334/T 2-2018《迪庆高原酿酒葡萄种植技术规程》。

4.1.2 葡萄质量要求

项目		要求			检验方法
		精选级	特选级	珍藏级	
酒精度（20℃%vol）		≥12.0	≥12.5	≥13.0	GB/T 15038
干浸出物，g/L	白葡萄酒	≥17.0	≥18.0	≥19.0	
	红葡萄酒	≥19.0	≥21.0	≥22.0	
总糖（以葡萄糖计），g/L（注）		≤4.0			
挥发酸（以乙酸计），g/L		≤1.0			
柠檬酸，g/L		≤1.0			
铁，mg/L		≤8.0			
铜，mg/L		≤1.0			
铅(以 Pb计)，mg/L		≤0.16			GB 5009.12
苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计），mg/L		≤50			GB 5009.28
山梨酸钾，mg/L		≤200			
甲醇，mg/L	白葡萄酒	≤250			GB 5009.266
	红葡萄酒	≤400			

注：酒精度标签标注与实测值不得超过±1.0(%vol),当总糖与总酸的差值≤2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L

4.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 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/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	

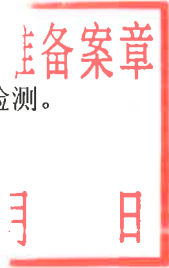
注：样品的分析及处理按照GB 4789.1执行

4.5 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 的规定的的方法检测。

4.6 生产加工过程：

生产加工应符合GB/T 12696的规定。



5 食品添加添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准和相关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样：按表 5 抽取样本，单件包装净含量小于 500mL，总取样量不足 1500mL 时，可按比例增加抽样量。

表5 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501以上	13	1

6.3 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。感官、净含量、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、总二氧化硫、干浸出物、微生物指标(只包括菌落总数)为每批必检项目。

6.4 型式检验：

型式检验应包括本标准要求中的全部项目。每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 更改主要原辅料或更改关键工艺时；
- b) 停产半年后，恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则：

样品卫生、感官和理化指标如不符合技术要求应记作不合格。不合格分类如下：

A 类不合格——感官要求、酒精度、挥发酸、干浸出物、甲醇、柠檬酸、防腐剂、卫生要求。

B 类不合格——总糖、铁、铜。

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进行复检，以复检结果为准。

复检结果中如有以下三种情况之一时，应判该产品不合格：

- a) 一项以上A类不合格，则判该批不合格。
- b) 一项B类超过规定值的50%以上；
- c) 两项B类不合格。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期。

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 2758 的规定。

7.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.1 产品外包装上可选择但不限于标注高原生态葡萄酒的等级及名称。

7.3 包装

内包装必须用符合食品卫生要求的玻璃瓶。瓶贴周正严实，瓶塞密封无损，不漏酒。外包装用瓦楞纸箱，箱内要有防震、防撞的间隔材料。

7.4 运输

应在5℃～25℃温度条件下运输。在运输的过程中，应保持场地清洁、干燥，严防日晒、雨淋。

7.5 储存

应在5℃～25℃温度条件下储存。在储存的过程中，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。

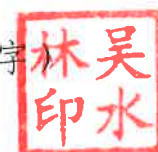
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

香格里拉酒业股份有限公司

备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)



2020年12月18日

2020年12月18日