

Q/DXD

弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司企业标准

Q/DXD 0002 S—2021

代替 Q/DXD 0002 S-2018

果酒

云南省食品

备案号: 53

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53250034S-2021

备案日期: 2021年 7月 20日

2021-07-20 发布

2021-07-29 实施

弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的果酒是以杨梅、石榴、葡萄、桃子、李子、菠萝、芒果、樱桃、猕猴桃、哈密瓜、甘蔗、洋葱、重瓣红玫瑰、咖啡、火龙果等其中的一种或两种及两种以上为主要原料，经挑选、破碎、添加（或不添加）白砂糖、发酵、分离、澄清过滤、调配、杀菌过滤、灌装等工艺加工制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准代替Q/DXD 0002 S-2018《果酒》

本标准与Q/DXD 0002 S-2018相比，主要变化如下：

- 修改了生产工艺。
- 修改了产品范围。
- 修改了产品分类。

本标准由弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：夏树蓬。

果酒

1 范围

本标准规定了果酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以杨梅、石榴、葡萄、桃子、李子、菠萝、芒果、樱桃、猕猴桃、哈密瓜、甘蔗、洋葱、重瓣红玫瑰、咖啡、火龙果等其中的一种或两种及两种以上为主要原料，经挑选、破碎、添加(或不添加)白砂糖、发酵、分离、澄清过滤、调配、杀菌过滤、灌装等工艺加工制成的果酒。

安全企业标准

2 规范性引用文件

325 S-

本标准中所列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。

年 月

3 产品分类

根据使用原辅料不同分为：石榴酒、李子酒、杨梅酒、桃子酒、猕猴桃酒、哈密瓜酒、甘蔗酒、葡萄酒、菠萝酒、芒果酒、樱桃酒、洋葱葡萄酒、重瓣玫瑰鲜花酒、火龙果酒、咖啡水果酒、混合发酵果酒（以发酵后根据口感要求调配而成）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 果蔬原料：应新鲜，无霉变腐烂、无病变，所选用的水果应达到九成以上成熟，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品倒入洁净样品杯中，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
澄清程度	澄清透明，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口时，允许有少量软木渣）；装瓶超过一年以上的产品允许有少量沉淀。	
气 味	具有本品原料应有的香气或复合香，香气纯正，无异味。	
滋 味	具有发酵后特有的滋味，无异味。	

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, ^a %vol		3-20	GB 5009.225
总糖 ^b (以葡萄糖计) , g/L	≤	300.0	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥	6.0	
滴定酸(以乙酸计) , g/L	≤	12.0	
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤	1.1	
总二氧化硫, mg/L	≤	250	
游离二氧化硫 mg/L	≤	50	
^a 酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol。 ^b 总糖实测值与标签标示值允许误差为±20.0g/L。			

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

4.5 微生物指标

应符合GB2758的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于1500瓶，抽样数量不得少于12瓶，净含量总量不得少于3000mL；样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖、滴定酸、干浸出物、挥发酸、游离二氧化硫、总二氧化硫。

5.3 型式检验

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，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1.1 标志

6.1.2 产品标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.3 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食品安全标准和有关规定。封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙；堆码高度以提取方便为宜。

备案章

日

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 (盖章)

2021年7月11日

备案单位主要负责人 (签字)

2021年7月11日

