



Q/XYM

浙江喜盈门啤酒有限公司企业文件

Q/XYM 0001S-2021

代替Q/XYM 0001S-2018

果酒

2021-01-08 发布

2021-01-10 实施

浙江喜盈门啤酒有限公司发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《文件化工作导则 第1部分：文件化文件的结构和起草规则》的规定，主要指标按 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》规定并结合产品生产实际制订。

本文件由浙江喜盈门啤酒有限公司提出。

本文件起草单位：浙江喜盈门啤酒有限公司。

本文件主要起草人：徐秋华、张利军。

本文件替代的历次文件版本发布情况：

——Q/XYM 0001S-2018。



果酒

1 范围

本文件规定了果酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以饮用水、浓缩苹果汁或其他浓缩果汁、果蔬汁的一种或多种为原料、加入（或不加入）白砂糖、食品用香精等为辅料，经加热、冷却后添加（或直接添加）食品加工用酵母发酵（或部分发酵）、加入或不加入饮用水、白砂糖、果蔬汁、食品添加剂：柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钾进行调配、灌装、杀菌工艺制成含有一定酒精度的发酵型果酒。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15037 葡萄酒

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 18963 浓缩苹果汁

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.2 浓缩果蔬汁应符合 GB GB 17325 的规定。
- 3.1.3 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 3.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.11 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求
色泽	具有产品特有的色泽，无明显悬浮物、允许有少量沉淀
香气	具有自然、舒适、协调的香气
口味	具有醇和协调、绵甜爽净的口味
风格	具有本品独特的风格

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度/（%vol）	≥ 1.5
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥ 0.5
总酸/（以酒石酸计）（g/L）	≤ 15.0
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 规定
污染物限量	应符合 GB 2762 规定

3.4 微生物指标

微生物指标应符合 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			



3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法进行。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度、总糖、总酸

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.2 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

5.2.3 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量、标签。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停厂半年以上，恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一投料、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每一批产品中随机抽取样品 10 件，总量不少于 3000ml。将样品分为两份，一份检验用，一份留作备份。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本文件要求，则判批产品合格。

6.5.2 感官要求及微生物指标检验中如不符合本文件时即判该批产品不合格，且不得复检。

其余指标如不符合本文件，可在同批产品中加倍抽样进行复检。复检后如仍有项目不符合本



文件，则判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.1.2 标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合 GB 7718 的规定。

7.1.3 应以“%vol”为单位标示酒精度。

7.1.4 应标示“过量饮酒 有害健康”，可同时标示其他警示语。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 包装容器应瓶体端正、清洁、封装严密，无漏酒现象。

7.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的文件。

7.3 运输

运输工具应干燥、清洁、无异味、有蓬盖。运输中应轻卸、轻装，避免日晒雨淋。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，离地离墙存放；不得与有毒、有异味、易挥发、有腐蚀性及潮湿的物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，瓶装、易拉罐装产品保质期 18 个月、桶装产品 5℃-25℃条件下保质期 3 个月、0℃-5℃条件下保质期 9 个月。