

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2019

供深食品 果酒

Shenzhen quality food—Fruit wines

(征求意见稿)

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次制定。

T/SZS

供深食品 果酒

1 范围

本标准规定了供深食品 果酒的术语和定义、产品分类、技术要求和检验方法。

本标准适用于以除葡萄以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的果酒，不适用于浸泡、蒸馏和勾兑果酒。

2 规范性引用文件

下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。

- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- 关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告（2018年 第8号）
- 食物内有害物质规例（第132AF章）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果酒 fruit wine

以除葡萄以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的果酒。

4 产品分类

4.1 干型果酒。

4.2 半干型果酒。

4.3 半甜型果酒。

4.4 甜型果酒。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 原料应符合相应国家标准或行业标准的要求。

5.1.2 加工水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 感官要求

果酒的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	具有本品的正常色泽，酒液清亮，无明显沉淀物、悬浮物和混浊现象，瓶装超过1年的果酒允许有少量沉淀
香气	具有原果实特有的香气，陈酒还应具有浓郁的酒香，且与果香混为一体，无突出的酒精气味，无异味
滋味	具有该产品固有的滋味，醇厚纯净而无异味，甜型酒应甜而不腻，干型酒应酸而不涩，酒体协调
典型性	具有标示品种及产品类型的应有特征和风味

5.3 理化要求

果酒的理化要求应符合表2的规定。

表2 蒸馏型奶酒理化要求

项目	指标	
酒精度 ^a (20℃), %vol	7~18	
总酸 (以酒石酸计), g/L	4.0~9.0 (除青梅酒外)	
	≤15.0 (仅限青梅酒)	
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤1.0	
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干型果酒 ^b	≤4.0
	半干型果酒 ^c	4.1~12.0
	半甜型果酒	12.1~50.0
	甜型果酒	≥50.1
干浸出物 ^d , g/L	≥12.0	

^a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0%vol。
^b 当总糖与总酸的差值≤2.0 g/L时，含糖量最高为9.0 g/L。

^c 当总糖与总酸的差值 ≤ 2.0 g/L 时,含糖量最高为 18.0 g/L。

^d 如已有相应国家或行业标准的果酒,其浸出物要求可按其相应规定执行。

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

果酒的污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
食品安全国家标准要求		
铅 (Lead)	0.2	GB 2762

5.4.2 真菌毒素限量

果酒的真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μ g/kg	来源
香港规例独有要求		
黄曲霉毒素 (Aflatoxin)	15	第 132AF 章
注: 黄曲霉毒素指双呋喃氧杂萜邻酮属的化合物, 并包括黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2、M1、M2、P1 及黄曲霉毒素醇。		

5.4.3 微生物限量

果酒的微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

物质名称	采样方案及限量值			来源
	n	c	m	
沙门氏菌 (Salmonella)	5	0	0/25 mL	GB 2758
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	5	1	0/25 mL	GB 2758

5.4.4 食品添加剂使用量

果酒的食品添加剂使用量应符合表6的规定。

表6 食品添加剂使用量

物质名称	最大使用量 g/kg (L)	来源
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)(neotame)	0.033	GB 2760
β-胡萝卜素(beta-carotene)	0.6	GB 2760
苯甲酸及其钠盐(苯甲酸,苯甲酸钠)(benzoic acid,sodium benzoate)	0.8	GB 2760
黑加仑红(black currant red)	按生产需要适量使用	GB 2760
纳他霉素(natamycin)	0.01	GB 2760
溶菌酶(lysozyme)	0.5	GB 2760
三氯蔗糖(又名蔗糖素)(sucralose)	0.65	GB 2760
桑葚红(mulberryred)	1.5	GB 2760
山梨酸及其钾盐(山梨酸,山梨酸钾)(sorbic acid,potassium sorbate)	0.6	GB 2760
双乙酰酒石酸单双甘油酯(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM))	5.0	GB 2760
亚硫酸盐类(二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠)(sulfur dioxide,potassium metabisulphite,sodium metabisulphite,sodium sulfite,sodium hydrogen sulfite,sodium hyposulfite)	0.25	GB 2760
杨梅红(mynica red)	0.2	GB 2760
紫草红(gromwell red)	0.1	GB 2760
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)(disodium 5'-ribonucle-otide)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-肌苷酸二钠(disodium 5'-inosinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
5'-鸟苷酸二钠(disodium 5'-guanylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL-苹果酸(DL-malicacid)	按生产需要适量使用	GB 2760
DL-苹果酸钠(DL-disodium malate)	按生产需要适量使用	GB 2760
D-异抗坏血酸及其钠盐(D-异抗坏血酸,D-异抗坏血酸钠)(D-isoascorbic acid(erythorbic acid),sodium D-isoascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L-苹果酸(L-malicacid)	按生产需要适量使用	GB 2760
α-环状糊精(alpha-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
γ-环状糊精(gamma-cyclodextrin)	按生产需要适量使用	GB 2760
阿拉伯胶(arabicgum)	按生产需要适量使用	GB 2760
半乳甘露聚糖(galactomannan)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸(低压羧基化法)(aceticacid)	按生产需要适量使用	GB 2760
冰乙酸(又名冰醋酸)(acetic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
赤藓糖醇(erythritol)	按生产需要适量使用	GB 2760
醋酸酯淀粉(starch acetate)	按生产需要适量使用	GB 2760
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)(mono-and diglycerides of fatty	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg (L)	来源
acids)		
改性大豆磷脂 (modifiedsoybeanphos-pholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
甘油 (又名丙三醇) (lycerine(glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
柑橘黄 (orange yellow)	按生产需要适量使用	GB 2760
高粱红(sorghumred)	按生产需要适量使用	GB 2760
谷氨酸钠(monosodiumglutamate)	按生产需要适量使用	GB 2760
瓜尔胶(guar gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
果胶(pectins)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钾 (又名褐藻酸钾) (potassium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
海藻酸钠(又名褐藻酸钠) (sodium alginate)	按生产需要适量使用	GB 2760
槐豆胶 (又名刺槐豆胶) (carob bean gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
黄原胶 (又名汉生胶) (xanthan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
甲基纤维素(methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
结冷胶(gellan gum)	按生产需要适量使用	GB 2760
聚丙烯酸钠 (sodium polyacrylate)	按生产需要适量使用	GB 2760
卡拉胶 (carrageenan)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸 (又名维生素C) (ascorbic acid (vitamin C))	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钙(calcium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
抗坏血酸钠 (sodium ascorbate)	按生产需要适量使用	GB 2760
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) (sodium caseinate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷酸酯双淀粉(distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
磷脂(phospholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
罗汉果甜苷(lo-han-kuoextract)	按生产需要适量使用	GB 2760
氯化钾(potassium chloride)	按生产需要适量使用	GB 2760
酶解大豆磷脂 (enzymatically decom-posed soybean phos-pholipid)	按生产需要适量使用	GB 2760
明胶(gelatin)	按生产需要适量使用	GB 2760
木糖醇(xylitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸(citric acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钾(tripotassiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸钠(trisodiumcitrate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸一钠(sodium dihydrogen cit-rate)	按生产需要适量使用	GB 2760
柠檬酸脂肪酸甘油酯(citric and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
葡萄糖酸-δ-内酯(glucono delta-lactone)	按生产需要适量使用	GB 2760
葡萄糖酸钠(sodiumgluconate)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基淀粉(hydroxypropylstarch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羟丙基二淀粉磷酸酯 (hydroxypropyl distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760

物质名称	最大使用量 g/kg (L)	来源
羟丙基甲基纤维素 (HPMC) (hydroxypropyl methylcellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
琼脂(agar)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸(lactic acid)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钾(potassium lactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸钠 (sodium lactate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳酸脂肪酸甘油酯(lactic and fatty acid esters of glycerol)	按生产需要适量使用	GB 2760
乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇) (lactitol)	按生产需要适量使用	GB 2760
酸处理淀粉(acid treated starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
羧甲基纤维素钠(sodium carboxy methyl cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙) (calcium carbonate (light and heavy))	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钾(potassium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸钠(sodium carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢铵(ammonium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢钾(potassium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
碳酸氢钠 (sodium hydrogen carbonate)	按生产需要适量使用	GB 2760
天然胡萝卜素(natural carotene)	按生产需要适量使用	GB 2760
甜菜红(beet red)	按生产需要适量使用	GB 2760
微晶纤维素(microcrystalline cellulose)	按生产需要适量使用	GB 2760
辛烯基琥珀酸淀粉钠(starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate))	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化淀粉(oxidized starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
氧化羟丙基淀粉(oxidized hydroxypropyl starch)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯(acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol))	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化二淀粉磷酸酯(acetylated distarch phosphate)	按生产需要适量使用	GB 2760
乙酰化二淀粉己二酸酯(acetylated distarch adipate)	按生产需要适量使用	GB 2760
L- 苹果酸钠(L- sodium malate)	按生产需要适量使用	关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告(2018年第8号)

5.4.5 食品营养强化剂使用量

果酒的食品营养强化剂使用量应符合GB 14880的规定。

6 检验方法

6.1 本标准规定的检测方法，如有其他国家标准、行业标准和部文公告，以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

6.2 感官检验

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3 理化检验

6.3.1 固形物

按GB/T 10786规定的检测方法执行。

6.3.2 还原糖

按GB 5009.7规定的检测方法执行。

6.3.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的检测方法执行。

6.3.4 总酸

按GB/T 12456规定的检测方法执行。

6.3.5 酒精度

按GB 5009.225规定的检测方法执行。

6.3.6 甲醇

按GB 5009.266规定的检测方法执行。

6.4 污染物限量检验

6.4.1 铅

按GB 5009.12或GB5009.268规定的检测方法执行。

6.5 真菌毒素限量检验

黄曲霉毒素按GB 5009.22和（或）GB 5009.24规定的检测方法执行。

6.6 微生物限量检验

6.6.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的检测方法执行。

6.6.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的平板计数法执行。

6.7 食品添加剂和食品营养强化剂检验

参照相应的食品添加剂和食品营养强化剂国家标准规定的检测方法执行。

TISSIS