

深圳市深圳标准促进会团体标准

T/SZS XXXX—2019

供深食品 葡萄酒

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规定的格式编写。

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。

深圳食品标准

供深食品 葡萄酒

1 范围

本标准规定了供深食品 葡萄酒的术语和定义、分类、技术要求和检验方法。
本标准适用于葡萄酒。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成，含有一定酒精度的发酵酒。

3.2

干葡萄酒 dry wines

含糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0 g/L的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为9.0 g/L的葡萄酒。

3.3

半干葡萄酒 semi-dry wines

含糖大于干葡萄酒，最高为12.0 g/L的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为18.0 g/L的葡萄酒。

3.4

半甜葡萄酒 semi-sweet wines

含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.5

甜葡萄酒 sweet wines

含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

3.6

平静葡萄酒 still wines

在 20 °C 时，二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.7

起泡葡萄酒 sparkling wines

在 20 °C 时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的葡萄酒。

3.8

高泡葡萄酒 sparkling wines

在 20 °C 时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力大于等于 0.35 MPa（对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于大于 0.3 MPa）的起泡葡萄酒。

3.9

低泡葡萄酒 semi-sparkling wines

在 20 °C 时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力在 0.05 MPa—0.34 MPa 的起泡葡萄酒。

4 分类

4.1 按色泽分类

葡萄酒按色泽分类，分为白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

4.2 按含糖量分类

葡萄酒按含糖量分类，分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒和甜葡萄酒。

4.3 按二氧化碳含量分类

葡萄酒按二氧化碳含量分类，分为平静葡萄酒和起泡葡萄酒。其中，起泡葡萄酒分为高泡葡萄酒和低泡葡萄酒。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

葡萄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	色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
		桃红葡萄酒	桃红、浅玫瑰红、浅红色
	澄清程度	澄清、有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	
起泡程度	起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性		
香气与 滋味	香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香和酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香	
	滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整
		半甜、甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满
		起泡葡萄酒	具有优美纯正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力
典型性	具有标示的葡萄酒品种及产品类型应有的特征和风格		
注：感官评价可参考附录A进行。			

5.3 理化要求

葡萄酒的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		要求	
酒精度 ^a (20℃)(体积分数)/(%)		≥7.0	
总糖 ^d (以葡萄糖计)/(g/L)	平静葡萄酒	干葡萄酒 ^b	≤4.0
		半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0
		半甜葡萄酒	12.1~45.0
		甜葡萄酒	≥45.1
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0(允许差为3.0)
		绝干型高泡葡萄酒	12.1~17.0(允许差为3.0)
		干性高泡葡萄酒	17.1~32.0(允许差为3.0)
		半干型高泡葡萄酒	32.1~50.0
		甜型高泡葡萄酒	≥50.1
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒	≥16.0	
	桃红葡萄酒	≥17.0	
	红葡萄酒	≥18.0	
挥发酸/(g/L)		≤1.2	
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜葡萄酒	≤1.0	
	甜葡萄酒	≤2.0	
二氧化碳(20℃)Mpa	低泡葡萄酒	<250mL/瓶	0.05~0.29

项目		要求	
	高泡葡萄酒	>250mL/瓶	0.05~0.34
		<250mL/瓶	≥0.30
		>250mL/瓶	≥0.35
铁/(mg/L)		≤8.0	
铜/(mg/L)		≤1.0	
甲醇/(mg/L)	白、桃红葡萄酒	≤250	
	红葡萄酒	≤400	
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)		≤50	
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)		≤200	
注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。			
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。			
b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L。			
c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为18.0g/L。			
d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。			

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

葡萄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

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 μg/kg	来源
食品安全国家标准要求		
赭曲霉毒素A(Ochratoxin A)	2	GB 2761

5.4.3 微生物限量

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 ^a 及限量值 (CFU/g)				来源
	n	c	m	M	
食品安全国家标准要求					
沙门氏菌(Salmonella)	5	0	0/25 mL	—	GB 2758
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcal enterotoxins)	5	0	0/25 mL	—	GB 2758

^a n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

5.4.4 食品添加剂使用量

葡萄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)	指标来源
食品安全国家标准要求		
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)	0.15	GB 2760
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸(L(+)-tartaric acid, dl-tartaric acid)	4.0(g/L)	GB 2760
山梨酸及其钾盐(山梨酸, 山梨酸钾)(sorbic acid, potassium sorbate)	0.2	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(g/L)	GB 2760
纳他霉素(natamycin)	0.01(g/L)	GB 2760
溶菌酶(lysozyme)	0.5	GB 2760

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 等级检验

按 GB/T 15038 规定的方法执行。

6.3 理化检验

6.3.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的检测方法执行。

6.3.2 总糖

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.3 干浸出物

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.4 挥发酸

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.5 柠檬酸

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.6 二氧化碳

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.7 铁

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.8 铜

按GB/T 15038规定的检测方法执行。

6.3.9 甲醇

按GB 5009.266规定的检测方法执行。

6.3.10 苯甲酸或苯甲酸钠

按GB 5009.28规定的检测方法执行。

6.3.11 山梨酸或山梨酸钾

按GB 5009.28规定的检测方法执行。

6.4 污染物检验

铅按 GB 5009.12 或 GB 5009.268 规定的检测方法执行。

6.5 真菌毒素检验

赭曲霉毒素 A 按 GB 5009.96 规定的检测方法执行。

6.6 微生物检验

6.6.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的检验方法执行。

6.6.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的检验方法执行。

6.7 食品添加剂检验

参照相应的食品添加剂国家标准规定的检测方法执行。

6.8 净含量检验

按 JJF 1070 规定的检验规则执行。

世深食品标准

附录 A

(资料性附录)

葡萄酒感官分级评价描述

表 A 葡萄酒感官分级评价描述

等级	描述
优级品	具有该产品应有的色泽，自然、悦目、澄清（透明）、有光泽；具有纯正、浓郁、优雅和谐的果香（酒香），诸香协调，口感细腻、舒顺、酒体丰满、完整、回味绵长，具该产品应有的怡人的风格。
优良品	具有该产品的色泽；澄清透明，无明显悬浮物，具有纯正和谐的果香（酒香），口感纯正，较舒顺，较完整，优雅，回味较长，具良好的风格。
合格品	与该产品应有的色泽略有不同，缺少自然感，允许有少量沉淀，具有该产品应有的气味，无异味，口感尚平衡，欠协调、完整，无明显缺陷。
不合格品	与该产品应有的色泽明显不符，严重失光或浑浊，有明显异香、异味，酒体寡淡、不协调，或有其他明显的缺陷（除色泽外，只要有其中一条，则判为不合格品）。
劣质品	不具备应有的特征。

参 考 文 献

- [1] GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
 - [2] GB/T 15037 葡萄酒
 - [3] 食物内有害物质规例（第132AF章）
 - [4] 食物内防腐剂规例（第132BD章）
-

世深食品标准

食品级食品标准