



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—201×

## 葡萄酒追溯实施指南

Implementation guide for wine traceability

20××-××-××发布

20××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 可追溯性的原则 .....	2
5 葡萄酒可追溯体系建设 .....	2
6 葡萄酒追溯信息记录要求 .....	2
6.1 总要求 .....	2
6.2 生产流程和追溯环节 .....	2
6.3 各环节追溯信息记录要求 .....	3
参考文献.....	6

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本标准起草单位：山东省标准化研究院、新疆维吾尔自治区标准化研究院、中粮长城葡萄酒(烟台)有限公司。

本标准主要起草人：王玓、高永超、钱恒、刘丽梅、唐亦兵、安洁、吴菁、李泽福。

# 葡萄酒追溯实施指南

## 1 范围

本标准 of 葡萄酒追溯体系的建立和实施提供指南,规定了葡萄酒生产过程中追溯信息的记录要求。本标准适用于葡萄酒生产企业(含原酒加工企业、加工灌装企业等),葡萄酒生产监管部门、第三方追溯服务提供方等也可参照使用。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(含 3 个增补公告)

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008—2010 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

## 3 术语和定义

GB/T 15037、GB 2760、GB/T 22005—2009 界定的术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 GB/T 15037、GB 2760、GB/T 22005—2009 中的一些术语和定义。

### 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的,含有一定酒精度的发酵酒。

[GB/T 15037—2006,定义 3.1]

### 3.2

#### 食品添加剂 food additives

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

[GB 2760—2014,定义 2.1]

### 3.3

#### 食品工业用加工助剂 processing aids for the food industry

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

[GB 2760—2014,定义 2.4]

### 3.4

#### 可追溯体系 traceability system

能够维护关于产品及其成分在整个或部分生产与使用链上所期望获取信息的全部数据和作业。

[GB/T 22005—2009,定义 3.12]

#### 4 可追溯性的原则

可参考 GB/T 22005—2009 中第 4 章的内容。

#### 5 葡萄酒可追溯体系建设

5.1 葡萄酒生产企业应明确追溯目标(例如:确保葡萄酒质量安全),了解相关法规和政策要求,设计和实施有效的可追溯体系,并形成文件,加以实施和保持,必要时进行更新。

5.2 葡萄酒可追溯体系的设计应符合 GB/Z 25008—2010 中第 5 章的要求。

5.3 葡萄酒可追溯体系的实施应符合 GB/Z 25008—2010 中第 6 章的要求。

5.4 葡萄酒可追溯体系的内部审核程序的建立应符合 GB/Z 25008—2010 中第 7 章和第 8 章的要求。

#### 6 葡萄酒追溯信息记录要求

##### 6.1 总要求

葡萄酒生产企业在可追溯体系实施过程中,应梳理产品供应链覆盖的环节,按葡萄酒生产流程中的主要环节(图 1)规范追溯信息记录。

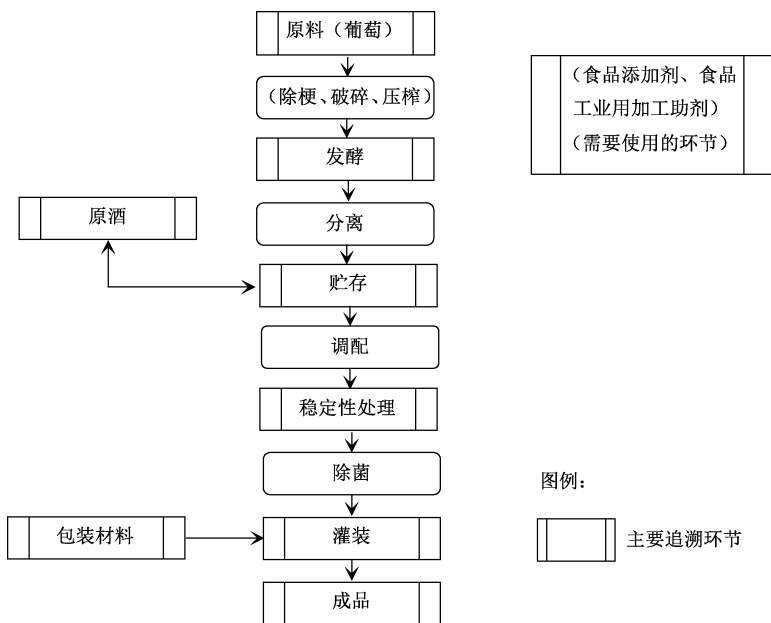


图 1 葡萄酒生产主要追溯环节

##### 6.2 生产流程和追溯环节

依据国家葡萄酒生产许可证的审查要求,确定葡萄酒追溯过程中需要重点记录的环节,至少包括:原料(葡萄)、发酵、贮存、稳定性处理、灌装、成品,以及食品添加剂、食品工业用加工助剂和包装材料、原酒。

### 6.3 各环节追溯信息记录要求

#### 6.3.1 原料(葡萄)

原料(葡萄)追溯信息记录要求见表1。

表1 原料(葡萄)追溯信息记录要求

追溯信息	描述
原料(葡萄)标识	产地、品种、采收年份、供应商名称、批号
质量信息	检验信息、合格证明
入料	数量

#### 6.3.2 发酵

发酵环节追溯信息记录要求见表2。

表2 发酵环节追溯信息记录要求

追溯信息	描述
设备标识	罐号、容量/橡木桶号、容量
入料	产地、品种、批号、数量
食品添加剂及食品工业用加工助剂	名称、时间、批号、数量
过程控制	发酵记录

#### 6.3.3 贮存

贮存环节追溯信息记录要求见表3。

表3 贮存环节追溯信息记录要求

追溯信息	描述
设备标识	不锈钢罐、容量/橡木桶、容量
原酒	产地、品种、年份、批号、数量
过程控制	贮存记录

#### 6.3.4 稳定性处理

稳定性处理环节追溯信息记录要求见表4。

表4 稳定性处理环节追溯信息记录要求

追溯信息	描述
设备标识	不锈钢罐、容量/橡木桶、容量
原酒	产地、品种、年份、批号、数量

表 4 (续)

追溯信息	描述
食品添加剂及食品工业用加工助剂	名称、时间、批号、数量
过程控制	处理记录

## 6.3.5 灌装

灌装环节追溯信息记录要求见表 5。

表 5 灌装环节追溯信息记录要求

追溯信息	描述
设备标识	罐号、容量/橡木桶、容量
产品标识	名称、规格、批号、数量
灌装线标识	灌装日期、灌装线
质量信息	检验信息

## 6.3.6 成品

成品追溯信息记录要求见表 6。

表 6 成品追溯信息记录要求

追溯信息	描述
产品标识	名称、规格、批号、数量
入库	入库时间、数量
质量信息	检验信息
产品流向	出库时间、去向、数量

## 6.3.7 食品添加剂、食品工业用加工助剂

食品添加剂、食品工业用加工助剂追溯信息记录要求见表 7。

表 7 食品添加剂、食品工业用加工助剂追溯信息记录要求

追溯信息	描述
产品标识	名称、批号
来源	供应商名称、联系方式
质量信息	检验信息、合格证明
入料	数量

## 6.3.8 包装材料

包装材料追溯信息记录要求见表 8。

表 8 包装材料追溯信息记录要求

追溯信息	描述
来源	供应商名称、联系方式
产品标识	名称、数量
质量信息	检验信息、合格证明

## 6.3.9 原酒

原酒环节追溯信息记录要求见表 9。

表 9 原酒环节追溯信息记录要求

追溯信息	描述
产品标识	名称(产地、品种、年份)、批号
质量信息	检验信息、合格证明
来源	供应商名称、联系方式,进口原酒应提供检验检疫证明
流向	采购商名称、联系方式
入料	数量



### 参 考 文 献

- [1] GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
  - [2] GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
  - [3] 国质检监函[2005]776号 《葡萄酒及果酒生产许可证审查细则》修改单(第1号),2005年9月26日.
-