附件 3：

T/CBJ

团　　体　　标　　准

T/CBJ 5104-20XX

苹果酒

Cider

（征求意见稿）

20××年××月××日发布　　20××年××月××日实施

中国酒业协会　发布

目　次

前言 ……1
1　范围……2
2　规范性引用文件……2
3　术语和定义……2
4　要求……3
5　分析方法……4
6　检验规则……4
7　标 志 … … …

前　言

本标准按照 GB/T1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国酒业协会提出。

本标准由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本标准负责起草单位：广州珠江啤酒股份有限公司。

本标准参加起草单位：广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、嘉士伯（中国）有限公司、百威投资（中国）有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司。

本标准主要起草人：刘静、梁敬坤、郑淼、吕彦东、饶磊、盛孝红、钟俊辉、尹花、林智平、李享宇、鲍春雷、郭新光、包莹、卢夏、贺立东、常宗明、任光辉、陈鹏、张晶。

苹果酒

1 范围

本标准规定了苹果酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜苹果、苹果汁或浓缩苹果汁为主要原料，经全部或部分发酵酿制而成的苹果酒。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 4544 啤酒瓶
GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数
GB/T 4928 啤酒分析方法
GB 5009.12_食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185_食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB/T 5738 瓶装酒 饮料塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9106 包装容器铝易开盖两片罐
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 17714 啤酒桶
GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
JJF1070 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。

Alcoholic Drinks Association Group Standards
CBJ
酒类协会团体标准

苹果酒 cider

以新鲜苹果、苹果汁或浓缩苹果汁为主要原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	近似无色、微黄、浅黄、金黄色。
香气和滋味	具有纯正、典型的苹果香，果香和酒香协调，酒体丰满

4.2 理化要求

应符合GB 2758的相关规定，同时应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求
酒精度（%vol）	0.5-17
总酸(ml/100ml)	≤6
双乙酰（mg/L） ≤	≤0.1
浊度[a]（EBC） ≤	≤2
二氧化碳（质 量 分 数 ）/%≤	0.65
[a]仅对清亮型苹果酒有要求	

4.3 净含量

应符合 JJF1070 的规定。

4.4 食品安全指标

4.4.1 污染物和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

China Alcohol Drinks Association Group Standards 中国酒业协会团体标准 CBJ

4.4.2 微生物限量

应符合GB 2758的相关规定，同时应符合表3的规定。

表3　微生物限量

项目	限量
菌落总数（CFU/mL）	≤50
大肠菌群（MPN/mL）	≤3.0

5 分析方法

5.1 感官检验

感官要求按 GB/T 15038检验。

5.2 理化检验

酒精度按GB 5009.225检验。
总酸、双乙酰、浊度、二氧化碳按 GB/T 4928 检验。

5.3 食品安全指标

污染物限量按GB 5009.12检验。
真菌毒素限量按GB/T 5009.185检验。
菌落总数按GB4789.2检验。
大肠菌群按GB4789.3检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一发酵罐、同一包装线、连续生产的同一包装形式当天包装出厂（或入库）的、具有同样质量检验报告单的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 按表 4 抽取样本。桶装酒应使用灭菌的器具，在无菌条件下从各样本中采样、封装。箱装（瓶、听）酒先按表 4 规定抽取样本，再随机从各样本中抽取单位样品件数。当样品总量不足 4.0L 时，应适当按比例增加取样量。

China Alcoholic Drinks Association Group Standards
CBJ
中国酒业协会团体标准

表 4 抽样表

样本批量范围/箱或桶	样本数/箱或桶	单位样本数/瓶或听
50 以下	3	3
51～1200	5	2
1201～35000	8	1
≥35001	13	1

6.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将其中三分之一样品封存，保留10天备查。其余样品立即进行感官、 理化和净含量等要求的检验。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，也可以在标签上或在包装箱外打印“合格”二字。

6.3.1.2 检验项目：感官要求、理化要求、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验项目：4.1-4.4 的全部要求。

6.3.2.2 型式检验至少每半年进行一次。有下列情况之一者，亦应进行：

a） 原辅材料有较大变化时；

b） 更换设备或停产后重新恢复生产时；

c） 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

d）国家市场监督管理机构提出抽检要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求、理化要求、净含量、食品安全指标符合本标准要求，判整批产品为合格。

6.4.2 污染物和真菌毒素限量指标不合格，判整批产品为不合格。

6.4.2 除污染物和真菌毒素限量指标之外的其他指标，如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准，判整批产品为不合格。

7 标志

7.1 预包装食品标签应符合 GB 2758 和 GB 7718 的有关规定。

7.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

China Alcoholic Drinks Association Group Standards
中国酒业协会团体标准
CBJ

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 玻璃瓶应符合 GB 4544 有关要求。

8.1.2 听装应使用有足够耐受压力的包装容器包装。 如:铝易开盖两片罐， 并应符合 GB/T 9106 的有关要求。

8.1.3 不锈钢桶装酒应符合GB/T 17714 有关要求。

8.1.4 使用软木塞按照G/T 23778的规定执行。包装储运图示标志按照GB/T191的规定执行。

8.1.5 其他包装形式的产品应封装严密，不得有漏气、漏酒现象，并符合相关标准要求。

8.1.6 瓶装外包装应使用符合 GB/T 6543要求的瓦楞纸箱、符合GB/T 5738 要求的塑料周转箱，或者使用软塑整体包装。

8.2 运输和贮存

8.2.1 搬运时，应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击和挤压。

8.2.2 用软木塞封口的苹果酒，贮运时应“卧放”或“放倒”。

8.2.3 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运。

8.2.4 宜在 5℃～25℃下运输和贮存；低于或高于此温度范围，宜采取相应的防冻或防热措施。

8.2.5 宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，严防日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。

China Alcohol Drinks Association Group Standards
CBJ
中国酒业协会团体标准