

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXX—XXXX

刺梨酒（果酒）

Rosa roxburghii tratt wine (Fruit wine)

（征求意见稿）

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求与试验方法.....	2
5 检验规则.....	3
6 标签、标志、包装、运输和贮存.....	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州云上刺梨花科技有限公司提出。

本标准由贵州食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州云上刺梨花科技有限公司、贵州省分析测试研究院、贵州省检测技术研究应用中心。

本标准主要起草人：张飞、李荣华、潘飞、杨昌彪、袁健、汪国龙、王海、王丽婧、杨斌、黎成雪、陈德琴、龚萱、陈鹏利、叶雪莲、董璟、周恒美、张丽仙、宋影、宋开英、余明星、徐全金、刘永军、徐娅、李涛、唐年琴、张远均、李萱、吴栋。

刺梨酒（果酒）

1 范围

本标准规定了刺梨酒（果酒）的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于刺梨酒（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/T 317 白砂糖

GB 1886.229 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝钾（又名钾明矾）

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

刺梨酒（果酒）

以刺梨鲜果为主要原料，经分选、破碎、压榨取汁、成分调整、发酵、陈酿、澄清、灌装等加工工艺制成的纯汁果酒。

4 技术要求与试验方法

4.1 原料要求

4.1.1 刺梨鲜果

应新鲜、成熟适度，无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，且符合国家相关食品标准的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.4 酵母

应符合GB/T 20886的规定。

4.1.5 硫酸铝钾

应符合GB 1886.229的规定。

4.1.6 其他食品辅料

应符合相应的食品标准和国家相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	呈现黄色或棕褐色，久置后色泽稍许变深	取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	较澄清，无明显悬浮物，久置后允许有少许沉淀	
口感、滋味和气味	具有舒适、协调的刺梨果香与酒香，酒体醇厚，爽口	
典型性	具有刺梨酒应有的特征和风格	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	试验方法
维生素 C (以还原型抗坏血酸计) / (mg/100g)	≥ 300	GB 5009.86
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥ 20	GB/T 15038
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)	5~15	GB/T 15038
酒精度 ^a (20 °C) / (%vol)	10~16	GB 5009.225
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 1.3	GB/T 15038
总二氧化硫 (以二氧化硫计) / (g/L)	≤ 0.25	GB 5009.34
干浸出物 / (g/L)	≥ 30.0	GB/T 15038
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.12	GB 5009.12
铁 / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.90

^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数)。

4.4 微生物限量

应符合表2的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			试验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696和GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产线，在同一生产日期加工的产品为一组批。

5.2 抽样

在每批产品中随机抽取样12瓶，其中8瓶用于检验，另4瓶用于备检，但总量不得少于3000 mL。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、总二氧化硫、净含量、标签。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准 4.2~4.7 规定的全部项目。

5.5 判定规则

检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格不得进行复验。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签内容应符合 GB 7718、GB 2758 的规定，醒目标注“过量饮酒有害健康”等警示语。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

6.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品存放地点应保持清洁、阴凉、干燥；应离地离墙存放，其间距不得少于 20 cm，包装箱叠放高度不宜超过 6 层。产品不得与有毒、有害的物品混合存放。
