辽宁优品认证团体标准--《冰酒》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实好辽宁省委、省政府关于《辽宁省人民政府关于开展质量提升行动的实施意见》以及省政府办公厅《关于推进品牌提升的意见》精神，深入实施我省知名企业、知名品牌、知名企业家培育工程，通过建立“辽宁优品”标准体系等系统规范的管控，优化产品和服务供给，形成“良币驱逐劣币”的品牌建设机制，在我省形成一批知名品牌形象良好、服务体系完备、质量水平一流的现代企业和产业集群，打造本省企业核心竞争力，推动我省经济向高质量迈进。省局就打造“辽宁优品”品牌工作提出以标准为引领，以认证为手段，通过高标准的运用实施来引领“辽宁优品”高品质发展的要求。受辽宁省市场监督管理局“辽宁优品秘书处”委托，根据辽宁省市场监督管理局《辽宁优品认证实施指导意见》以及《实施细则》，由辽宁省检验检测认证中心标准化院牵头起草《冰酒》团体标准，为辽宁优品认证工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

（二）协作单位、起草人及分工

参与单位：沈阳农业大学食品学院、辽宁省食品检验检测标准化研究院、辽宁省市场监督管理局、沈阳市食品药品检验所检验院、桓仁满族自治县重点产业发展服务中心、桓仁冰酒联合商会、辽宁省冰酒产品质量监督检验中心、辽宁张裕冰酒酒庄有限公司、辽宁五女山米兰酒业有限公司。

删除[孙慧媛]: 附件2

删除[孙慧媛]: 《辽宁省食品安全地方标准 酸菜》

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 左

删除[孙慧媛]:

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.9 毫米

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 根据2013年辽宁省食品安全地方标准立项计划

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 8.7 毫米

删除[孙慧媛]: 辽宁省农业科学院食品与加工研究所

删除[孙慧媛]: 辽宁省卫生监督局

删除[孙慧媛]: 沈阳市产品质量检验院、沈阳榆园食品工业有

本标准的主要起草人：郑继成、刘立凤、蔡明、胡英、周长民、张卫强、元贤哲。标准起草负责人陈月、邢立国，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院质量研究室主任、副主任，负责该项目的全面工作，主持制定实施方案、项目的组织协调。孙慧媛，辽宁省检验检测认证中心标准化研究院高级工程师，负责相关标准的搜集和标准草案编写及编制说明的起草。

（三）主要起草过程

为了确保标准起草工作的顺利完成，项目承担单位成立了由科研单位、高等院校、检验机构、行业协会、龙头企业、监管部门等单位参加的标准起草小组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限。

1．调查研究，确定实施方案阶段

查阅与食品及冰葡萄酒相关的国内外技术标准资料 45 份，其中主要包括冰葡萄酒相关标准 9 个，产品标准三个：GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》（国家标准）、DB61/T 432-2008《地理标志产品 户县户及冰葡萄酒》（地方标准）、T/TPXT 0003—2017《北冰红冰葡萄酒》（团体标准）。其他三个标准为栽培技术和酿造工艺标准。

对省内冰酒企业及市场进行调研， 确定省内冰酒加工企业为 34 家，其中本溪 19 家，丹东、朝阳各 3 家、抚顺、锦州、辽阳各 2 家，阜新、盘锦、铁岭各 1 家。深入冰酒生产企业实地考

删除[孙慧媛]: 张华、王旭太、罗刚、王萱、吴兴壮、付欣、

删除[孙慧媛]: 张华

删除[孙慧媛]: 农业科学院食品与加工研究所研究

删除[孙慧媛]: 员

删除[孙慧媛]: 负责该项目的全面工作，主持制定实施方案、

删除[孙慧媛]: ；王旭太负责项目的组织协调；罗刚、吴兴壮

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 生产

设置格式[孙慧媛]: 行距: 单倍行距

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 34

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 76

删除[孙慧媛]: 沈阳市

删除[孙慧媛]: 内

删除[孙慧媛]: 54

删除[孙慧媛]: 市外

删除[孙慧媛]: 22

删除[孙慧媛]: 酸菜

察和走访，了解掌握现有冰酒生产方法、加工工艺、添加剂使用和企业生产现状及存在问题，初步确定冰酒产品的安全性考核项目、质量技术指标和相应的试验方法，确定实施方案。

2．标准草案起草阶段

本溪桓仁是我国冰葡萄酒的主要产区，通过对该地区生产企业的实地调研，获取的龙头企业产品检测报告、企业相关标准等第一手材料，有了产品检验测数据及相关标准的支撑，我们制定了具体的实施方案，并按照 GB/T 1.1-2020 标准的结构和编写及产品标准编写要求，起草了《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准草稿。本标准规定了术语和定义、要求、检验规则、标签标识、包装、运输及贮存。我们将龙头企业检验报告的指标与国家冰葡萄酒标准做了比对，并根据我省其他企地区业的实际情况，对产品感官要求、质量指标、理化指标以及卫生要求四项要求做了重点的关注，并着重注意产品在原料、工艺、质量、安全和营养方面体现辽宁特色的指标。

3．查找问题并修正草案阶段

标准草稿形成后，起草小组又经过多次讨论，并反复征求企业及行业内专家意见，根据修改意见对草稿进行了多次修改，草稿趋于成熟后于 2021 年 5 月 26 日召开了专家视频论证会议，组织了冰酒生产龙头企业、大专院校、检测机构、食品监管机构等各类专家学者对标准草案进行研讨，会上专家对葡萄原料的产地

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 酸菜

设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 10.8 毫米

删除[孙慧媛]: 根据

删除[孙慧媛]: 对通过调研获取的第一手材料,

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 经过综合汇总、分析，在充分研究讨论的基础

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）仿宋, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

设置格式[孙慧媛]: 左

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 酸菜

环境、产量、加工工艺、技术指标等内容提出了合理化建议并达成共识。专家们共提出了 26 条修改意见，采纳修改 22 项，依据所征求到的意见和建议，修改草案，使标准得到进一步完善，并形成征求意见稿。

二、 编制的原则

标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，卫生指标、食品添加剂指标与国家现行标准接轨，并结合冰酒企业实际生产情况，注重本标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则》、GB/T 20000《标准化工作指南》、GB/T 20001《标准编写规则》、GB/T 20002《标准中特定内容的起草》和卫生部《食品安全地方标准管理办法》的要求，以优先考虑消费者健康与安全为宗旨，开展冰酒认证团体标准的编制工作。

三、制定主要技术要求的依据

1、原料的种植

主要品种威代尔葡萄对产地环境有着特殊的要求，立地条件为气候寒冷的地方，周围有江河、湖泊等大型水体。气候条件要求无霜期 140 天以上，有效积温（≥10℃）2600℃以上。土壤条件宜为壤土或砂壤土，PH 值 6.0-7.5，有机质含量不低于 1%，肥力中等以上。有良好的生态环境、空气质量、水质条件，应符合 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量。种植栽培技术应符合 DB21/T 2366 冰酒用葡萄栽培技术规程。每亩地产量控制在

删除[孙慧媛]: 。

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 4. 采样和对比验证阶段

删除[孙慧媛]: 和制定主要技术要求的依据

删除[孙慧媛]: （一）编制原则

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 酸菜

删除[孙慧媛]: 质量安全地方

删除[孙慧媛]: （二）

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体

删除[孙慧媛]: 1. 定义

设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗

设置格式[孙慧媛]: 字体颜色: 自动设置, 字距调整: 1 磅

设置格式[孙慧媛]: 字体颜色: 自动设置, 字距调整: 1 磅

设置格式[孙慧媛]: 字体颜色: 自动设置

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

删除[孙慧媛]: 2. 原辅料的要求

设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗

设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗

设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体

600kg/666.7m2。采收及运输要求应符合 DB21/T 2911 冰葡萄酒采收技术规程。

2、加工工艺

冰葡萄采用栏筐式等压榨机压榨取汁，用于发酵冰葡萄酒的冰葡萄汁可溶性固形物含量≥35%。冰葡萄汁可采用果胶酶等进行澄清处理。冰葡萄汁中添加酵母，进行低温发酵，中止发酵后过滤澄清。冰葡萄汁可溶性固形物含量≥35%为“总糖≥150”、“干浸出物≥35”这两个反应冰酒主要质量重要指标奠定了基础，因此在这里进行了规定显得尤为重要。

3、质量指标

（1）总糖、干浸出物

“总糖”、“干浸出物”是反应冰酒质量高低的重要指标，本标准中总糖≥150g/L,高于国家标准 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定的≥125/g/L。“干浸出物”≥35g/L，高于国家标准规定的≥30g/L。

（2）蔗糖

本标准“蔗糖”≤5g/L，优于 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定≤10g/L 要求。

（3）挥发酸(以乙酸计) ≤1.8g/L 优于国家标准 GB/T 25504《冰葡萄酒》规定的≤2.1g/L。

设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号
设置格式[孙慧媛]: 二级条标题, 缩进: 首行缩进: 2 字
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿
设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号
删除[孙慧媛]: 原料菜：要求无泥根、无变质。带泥菜附有外
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 10.8 毫米
删除[孙慧媛]: . 酸菜的安全
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
删除[孙慧媛]:
设置格式[孙慧媛]: 缩进: 首行缩进: 11 毫米
删除[孙慧媛]: 重金属指标
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号

（4）二氧化硫残留量（SO2）≤0.25mg/L 低于 GB 2760《食品添加剂使用标准》规定≤0.4mg/L 的限量。

（5）苯甲酸

通过与龙头生产企业的沟通，企业在冰酒生产过程中均不加该食品添加剂。因此本标准规定苯甲酸为不得检出，优于 GB 15037《葡萄酒》中规定的≤50mg/L。

（6）山梨酸钾≤100mg/L 优于 GB 2760《食品添加剂使用标准》规定≤200mg/L 的限量。

（7）甲醇

白冰葡萄酒甲醇含量≤170mg/L、红冰葡萄酒甲醇含量≤250 均低于 GB 2760《食品添加剂使用标准》的≤250mg/L、≤400mg/L。

4、标准安全性指标符合相关规定

本标准技术指标的设置，既考虑冰葡萄生产的实际情况，又采用 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用和 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2761-2005 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量等标准予以限制。同时，在 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用等标准的基础上，根据企业实际生产情况在企业能达到的情况对一些技术指标做了更严格地规定，如二氧化硫、甲醇低于国家标准，以优先保证消费者身体健康为宗旨。

四、本标准与我国现行法律、法规、国家相关标准的关系

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 三号
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
删除[孙慧媛]: 参照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 非上标/ 下标
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字体颜色: 自动设置
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅
设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, 英语(美国),
设置格式[孙慧媛]: 字体: 非加粗
设置格式[孙慧媛]: 字距调整: 1 磅

本标准根据《食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准结构与编写规则》等进行编制。本标准引用国家、农业部等标准、地方标准、规定21项，所引用的指标内容均为现行有效、适用的标准。

该标准的制定了参照了我国国家和其他地区一些相关产品标准和栽培技术、采收技术标准，具体如下：：GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》（国家标准）、DB61/T 432-2008《地理标志产品 户县户及冰葡萄酒》（地方标准）、T/TPXT 0003—2017《北冰红冰葡萄酒》（团体标准）。DB21/T 2366 《冰酒用葡萄栽培技术规程》（地方标准）、DB21/T 2911《冰葡萄采收技术规程》（地方标准）。

删除[孙慧媛]: （一）标准编制与考核项目符合相关规定

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）宋体, （中文）仿宋

删除[孙慧媛]: 09

删除[孙慧媛]: 商业部、

删除[孙慧媛]: 3

删除[孙慧媛]: （二）标准安全性指标符合相关规定

设置格式[孙慧媛]: 字体: （默认）黑体, （中文）黑体

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 段, 缩进: 首行缩进: 11 毫米, 制表

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

删除[孙慧媛]: 内、外

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

设置格式[孙慧媛]: 字体: （中文）仿宋_GB2312, 三号

删除[孙慧媛]: DB51/T 975-2009 四川省地方标准《四川泡菜