ICS 67.160.10

X 62

团体标准

**T/CNFIA -2022**

黑果腺肋花楸果酒团体标准

（征求意见稿）

Association Standard on Aronia melanocarpa (*Michx*.)Elliott Wine

2022-XX-XX发布 2022-XX-XX实施

中国食品工业协会 发 布

前    言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本文件由中国食品工业协会提出和归口。

本标准起草单位:秦皇岛金樽酒业有限公司、秦皇岛海关技术中心、中国食品工业协会葡、果酒专家委员会、阿诺尼亚（秦皇岛）生物科技有限公司。

本标准主要起草人：周钇佟、温永红、张克义、周志波、陈小波、张进杰、张昂、张亚祥。

黑果腺肋花楸果酒

1. 范围

本标准规定了黑果腺肋花楸果酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装 、运输、贮存。

本标准适用于黑果腺肋花楸果酒的生产、检验与销售

1. 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。

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 13104 白砂糖

GB 13736 食品添加剂

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

黑果腺肋花楸果酒（Aronia melanocarpa (*Michx*.)Elliott Wine）

以新鲜黑果腺肋花楸果实为原料，添加或不加白砂糖，经全部或部分发酵、添加或不添加山梨酸钾而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

4．产品分类

按含糖量分类

4.1 为干黑果腺肋花楸果酒、

4.2 半干黑果腺肋花楸果酒、

4.3 半甜黑果腺肋花楸果酒

4.4 甜黑果腺肋花楸果酒。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 黑果腺肋花楸新鲜果实呈紫黑色，成熟适度，无畸形、无腐烂、无病虫害及机械伤。同时应符合食品安全国家标准相应要求和有关规定。

5.1.2 白砂糖应符合GB/T 317、GB/T 13104 的规定

5.1.3 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。

5.1.4 水应符合GB 5749的规定。

5.1.5 其他辅料 应符合食品国家安全标准及相应的有关规定。

5.1.6 食品添加剂

质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求  | 检验方法 |
| 外观 |  色泽 | 红色，宝石红色 | GB/T 15038 |
|  澄清度 | 清澈透明，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 |
| 香气 | 香气 | 具有纯正和谐的花楸香和酒香 |
| 滋味 | 干、半干黑果腺肋花楸果酒 | 具有甘甜醇厚、单宁强劲、口香绵长，酒体完整 |
| 半甜、甜黑果腺肋花楸果酒 | 具有甜润醇厚的品味，均衡协调 |
| 典型性 | 香气突出，风味独特 |
| 使用软木塞封口的酒允许有少量软木塞渣，瓶装酒超过1年的允许有少量沉淀 |

1. 感官要求

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

 表2 理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 酒精度（20℃）/(％vol)  | ≥ 7.0 | GB/T 15038 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）  | 干黑果腺肋花楸果酒 | ≤ 8.0 |
| 半干黑果腺肋花楸果酒 | 8.1～12.0 |
| 半甜干黑果腺肋花楸果酒 | 12.1～45.0 |
| 甜干黑果腺肋花楸果酒  | ≥ 45.1 |
| 干浸出物/（g/L）  | ≥ 30.0 |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L）  | ≤ 1.2 |
| 二氧化硫残留量/（mg/L）  | ≤ 250 |
| 甲醇/（mg/L）  | ≤ 400 |  GB/T 5009.266 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）  | ≤ 0.16 |  GB/T 5009.12 |
| 当总糖与总酸（以酒石酸计 g/L）的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L当总糖与总酸（以酒石酸计 g/L）的差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为18.0g/L注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计 g/L) |

5.4 食品安全要求

应符合GB 2758的规定。

5.5生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12696的规定

5.6 净含量

应符合JJF1070《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。。

6 检验规则

6.1 组批

 以同一生产日期、同一班次、同一生产线生产的包装完整的同一品种产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

按照表3抽取样本，单件包装净含量小于500ml，但总取样量不足1500ml时，可按比例增加抽样数量。

表3 抽样表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 批量范围/箱 | 样本数/箱 | 单位样本数/箱 |
| <50 | 3 | 3 |
| 51-1200 | 5 | 2 |
| 1201-3500 | 8 | 1 |
| 3500以上 | 13 | 1 |

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 感官要求、净含量、酒精度、挥发酸、总糖、干浸出物、二氧化硫残留量。

7.3.1.2 产品出厂前，由本公司检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格证，并附上质量合格证明的，方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.2.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次， 发生下列情况之一时亦应进行：

1. 新产品投产前；
2. 停产半年以上，恢复生产时；
3. 更改主要原料，可能影响产品质量时；
4. 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
5. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
6. 国家质量监督部门提出进行型式检验要求时；
7. 对质量有争议，提出仲裁时。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定的要求，判定为合格。检验项目如不符合本标准规定时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不合格，判定该批次产品为不合格。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签按GB 7718和 GB 2758规定执行，并按糖量标注产品类型(或含糖量)。

8.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准相应要求和有关规定。。

8.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

8.3 贮存

8.3.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或者有异味的物品同库贮存。

8.3.2 产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的仓库中, 严禁火种。

8.3.3 运输温度宜保持在5℃-35℃，贮存温度宜保持在5℃-25℃，应防止冰冻。

8.4 运输

用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”，装卸时应轻拿轻放。