

企业标准
《Q/LHY 0001S-2018 脱醇葡萄酒》
编制说明
代替 QB/LHY 0001-2015

辽宁华原葡萄酒庄有限公司

目 录

一、 目的和意义.....	3
二、 工作概况.....	3
(一) 调研.....	3
(二) 试验与验证.....	4
(三) 起草过程.....	4
三、 与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况	5
四、 适用的食品及分类.....	7
五、 企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明.....	7
(一) 关于术语、定义：	7
(二) 关于理化指标：	7

一、目的和意义

目前，我国只有对《葡萄酒》制定统一执行标准，但尚没有针对《脱醇葡萄酒》制定更细致化的标准内容，为了更好的保证产品品质的稳定性，满足公司的自身建设和发展需求，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法、GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》以及GB/15037《葡萄酒》、GB 2758-2017《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，2018年制订华原葡萄酒庄《脱醇葡萄酒》(Q/LHY 0001S-2018)代替《脱醇葡萄酒》(Q/LHY 0001S-2015)企业标准。并以此标准作为生产加工产品质量控制和产品质量评价的依据。

针对《脱醇葡萄酒》(Q/LHY 0001S-2015)的内容我们做了更细致的更新和调整，原标准中使用的标准根据国家标准的更新我们依次调整更新，进一步满足公司的自身建设和发展需求，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法、GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》以及GB2758-2017《食品安全国家标准 发酵酒及配制酒卫生标准》，制订华原葡萄酒庄《脱醇葡萄酒》(Q/LHY 0001S-2018)企业标准。并以此标准作为生产加工产品质量控制和产品质量评价的依据。

二、工作概况

(一) 调研

我公司成立企业标准制定工作小组。主要管理包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行研究，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司依据相关国家标准，行业标准分析顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结并采集数据，制订了华原葡萄酒庄《脱醇

葡萄酒》(Q/LHY 0001S-2018)企业标准。本公司食品安全企业标准主要起人由胡铁刚、王乙旭负责企业标准的指导协调和制订工作。

(二) 试验与验证

在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、微生物指标做了相应的规定，通过对规定指标的测试，本公司所生产的产品能符合本企业食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原料标准、检验方法、包装标准全部采用国家有关标准，本公司食品安全企业标准按GB/T1.1《标准化工作第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。

(三) 起草过程

辽宁华原葡萄酒庄有限公司成立于2009年，以生产干红、干白为主的葡萄酒企业，2015年着手脱醇葡萄酒的实验生产、市场调研、工艺分析等工作，在此基础上，参考国家标准《葡萄酒》及国家相关标准和法律法规要求，起草了《脱醇葡萄酒》食品安全企业标准。

本标准主要起草人及其个人基本情况				
姓名	年龄	性别	职务	单位
胡铁刚	43	男	酿酒师	辽宁华原葡萄酒庄有限公司
王乙旭	38	男	销售经理	辽宁华原葡萄酒庄有限公司

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

表 1:

	企业标准	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品、地方标 准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品 国际和国外标准
标准名称 (标准号)	脱醇葡萄酒(Q/LHY 0001S-2018)	GB/T 15037《葡萄酒》	无	无
原料要求	原辅料应符合相关标准和有关规定	符合GH/T 1022 鲜葡萄	无	无
食品添加 剂品种和 使用量	按照食品添加剂使用卫生标准 (GB2760) 要求范围和用量使用	GB 2760《食品安全国家标准 食品 添加剂使用标准》	无	无
生产工艺 要求	采用新鲜葡萄为原料经全部或部分 发酵、陈酿、蒸馏工艺脱醇加工而成， 其酒精度为0.5~1.0%(VoL)的饮料 酒	以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部 或部分发酵醇制而成的，含有一定 酒精度的发酵酒。符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范规定。	无	无
终产品要 求	附件 1	附件 2	无	无
其他内容	无	无	无	无

标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	0.5~1.0	大于7	GB/T 5009.225	
干浸出物/(g/L)	≥16	≥16	GB/T 15038	相同
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 1.2	≤ 1.2	GB/T 15038	相同
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)	≤4.0	≤ 4.0	GB/T 15038	相同
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.19	≤ 0.2	GB 5009.12	严于
山梨酸或山梨酸钾 (以山梨酸计) / (mg/kg)	≤ 200	≤ 200	GB/T 5009.28	相同

四、适用的食品及分类

本标准的适用范围为是指以鲜葡萄为原料，经发酵、陈酿、脱醇、加入山梨酸钾、焦亚硫酸钾、白砂糖、包装等工艺酿制而成的脱醇葡萄酒。

规定了脱醇葡萄酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

（一）关于术语、定义：

本章节对脱醇葡萄酒及理化指标作了描述、定义，以便于界定。

脱醇葡萄酒：以鲜葡萄为原料，经发酵、陈酿、脱醇、加入山梨酸钾、焦亚硫酸钾、白砂糖、包装等工艺酿制而成的脱醇葡萄酒。该定义明确了，脱醇葡萄酒以葡萄为原料进行加工酿造脱醇而成的酒。

（二）关于理化指标：

本章节主要规定了“酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸（以乙酸计）、柠檬酸、铅（以Pb计）、山梨酸钾（以山梨酸计）、苯甲酸”等9项指标。

总糖、干浸出物、挥发酸（以乙酸计）、柠檬酸，按照GB 15038《葡萄酒、果酒通用分析方法》的要求执行，规定了脱醇葡萄酒干浸出物 $\geq 16\text{g/L}$ ；、挥发酸（以乙酸计） $\leq 1.2\text{g/L}$ 、柠檬酸（干、半干、半甜型脱醇葡萄酒） $\leq 1.0\text{g/L}$ 、柠檬酸（甜型脱醇葡萄酒） $\leq 2.0\text{g/L}$ ；等。山梨酸钾和苯甲酸按照《食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠》GB/T

5009.28 的测定。规定山梨酸钾 $\leq 200\text{mg/L}$ 、苯甲酸 $\leq 50\text{mg/L}$ ；铅（以 Pb 计）按照 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的理化要求执行，规定了“铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ”而作为企业标准，公司规定为铅（以 Pb 计） $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，严于国家标准，并通过实物检测，检测值均能满足要求。

其他更改及修订的内容：

（1）增加了污染物和真菌毒素限量：

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定和真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

（2）取消了总二氧化硫理化指标的规定要求。

（3）修改了保质期：

原来是不低于 12 个月，改为保质期为三年。