

Q/LHY

辽宁华原葡萄酒庄有限公司企业标准

Q/LHY 0001S-2018
代替 Q/LHY 0001S-2015

脱醇葡萄酒

2018-**-*发布

2018-**-*实施

辽宁华原葡萄酒庄有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则：第一部分 标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准安全性指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定；其他指标依据 GB 15037-2006《葡萄酒》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/LHY 0001S-2015。

本标准与 Q/LHY 0001S-2015 的主要差异：

----修改了前言：

----核查和修改了规范性引用文件：

----增加了山梨酸钾和焦亚硫酸钾的规定要求：

----修改了检验方法：

----取消了总二氧化硫理化指标的规定要求：

----修改了铅理化指标的有规定要求：

----增加了污染物和真菌毒素限量：

----修改了玻璃制品使用的引用文件：

----修改了纸制外包装箱使用的引用文件：

----取消了限制商品过度包装要求的规定：

----修改了保质期：

本标准由辽宁华原葡萄酒庄有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡铁刚、王乙旭。

脱醇葡萄酒

1 范围

本标准规定了脱醇葡萄酒的定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鲜葡萄为原料，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。

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/T191 | 包装储运图示标志 |
| GB 317 | 白砂糖 |
| GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| 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 2761 | 食品安全国家标准 食品真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品污染物限量 |
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 |
| GB/T 4789.25 | 食品卫生微生物检验 酒类检验 |
| GB 4806.5 | 食品安全国家标准 玻璃制品 |
| GB 4806.8 | 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.28 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |
| GB/T 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 | 葡萄酒厂卫生规范 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 15037 | 葡萄酒 |
| GB/T 15038 | 葡萄酒、果酒通用分析方法 |
| GB 25570 | 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾 |
| GH/T 1022 | 鲜葡萄 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| | 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》 |
| | 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》 |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 脱醇葡萄酒

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。

3.1.1 干脱醇葡萄酒

含糖(以葡萄糖计)小于或等于4.0g/L。或者当总糖高于总酸(以酒石酸计),其差值小于或等于2.0 g/L时,含糖量最高为9.0g/L的脱醇葡萄酒。

3.1.2 半干脱醇葡萄酒

含糖大于干脱醇葡萄酒,最高为12.0 g/L。或者当总糖高于总酸(以酒石酸计),其差值小于或等于2.0 g/L时,含糖量最高为18.0g/L的脱醇葡萄酒。

3.1.3 半甜脱醇葡萄酒

含糖量大于半干脱醇葡萄酒,最高为45.0g/L的脱醇葡萄酒

3.1.4 甜脱醇葡萄酒

含糖量大于45.0g/L的脱醇葡萄酒

4 分类

4.1 按含糖量分类

4.1.1 干脱醇葡萄酒

4.1.2 半干脱醇葡萄酒

4.1.3 半甜脱醇葡萄酒

4.1.4 甜脱醇葡萄酒

4.2 按色泽分类

4.2.1 脱醇红葡萄酒

4.2.2 脱醇白葡萄酒

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜葡萄: 应符合 GH/T 1022 的规定。

5.1.2 生产用水: 应符合 GB 5749 规定。

5.1.3 白砂糖: 应符合 GB 317 规定。

5.1.4 山梨酸钾: 应符合 GB 1886.39 规定。

5.1.5 焦亚硫酸钾: 应符合 GB 25570 规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定

表 1 感官要求

| 项目 | | 要求 | 检验方法 |
|-------|------|-----------------------------------|---|
| 外观 | 色泽 | 脱醇白葡萄酒 | 近似无色、浅黄、金黄色 |
| | | 脱醇红葡萄酒 | 紫红、宝石红、棕红色 |
| 外观 | 澄清程度 | 澄清，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） | GB/T 15038 |
| 香气与滋味 | 香气 | | 具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香。 |
| | 滋味 | 干、半干脱醇葡萄酒 | 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整。 |
| | | 半甜、甜脱醇葡萄酒 | 具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满。 |
| 典型性 | | 具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格。 | GB/T 15038 |

5.3 理化指标

应符合表2规定

表 2 理化指标

| 项目 | | 要求 | 检验方法 |
|--|----------------------|-----------|---------------|
| 酒精度 ^a (20℃) /% (vol) | | 0.5~1.0 | GB/T 5009.225 |
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/L) | 干脱醇葡萄酒 ^b | ≤ 4.0 | GB/T 15038 |
| | 半干脱醇葡萄酒 ^c | 4.1~12.0 | GB/T 15038 |
| | 半甜脱醇葡萄酒 | 12.1~45.0 | GB/T 15038 |
| | 甜脱醇葡萄酒 | ≥ 45.1 | GB/T 15038 |
| 干浸出物/(g/L) | | ≥ 16.0 | GB/T 15038 |
| 挥发酸(以乙酸计)/(g/L) | | ≤ 1.2 | GB/T 15038 |
| 柠檬酸/(g/L) | 干、半干、半甜脱醇葡萄酒 | ≤ 1.0 | GB/T 15038 |
| | 甜脱醇葡萄酒 | ≤ 2.0 | GB/T 15038 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | | ≤ 0.19 | GB 5009.12 |
| 山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L) | | ≤ 200 | GB/T 5009.28 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L) | | ≤ 50 | GB/T 5009.28 |
| 注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L） | | | |
| a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol | | | |
| b 当总糖高于总酸（以酒石酸计），其差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为9.0g/L | | | |
| c 当总糖高于总酸（以酒石酸计），其差值小于或等于2.0g/L时，含糖最高为18g/L。 | | | |

5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 ^a | | | 检验方法 |
|---------|----------------------|---|--------|--------------|
| | n | c | m | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25mL | GB/T 4789.25 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25mL | |

注：^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 污染物和真菌毒素限量

5.5.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 食品添加剂使用

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 生产加工过程

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

5.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、酒精度、挥发酸、总糖、干浸出物。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.2.2 正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或产品停产 3 个月后，再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

6.4.1 按表 5 抽取样本，单件包装净含量小于 500ml，总取样量不足 1500ml 时，可按比例增加抽样量。

表 5 抽 样 表

| 批量范围/箱 | 样本数/箱 | 单位样本数/瓶 |
|-------------|-------|---------|
| <50 | 3 | 3 |
| 51~1,200 | 5 | 2 |
| 1,201~3,500 | 8 | 1 |
| 3,501 以上 | 13 | 1 |

6.4.2 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。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其它样品立即送化实验室，进行感官、理化和微生物等指标的检验。

6.5 判定规则

6.5.1 不合格分类

6.5.1.1 A 类不合格：酒精度、微生物要求、感官要求、挥发酸、防腐剂、干浸出物、铅、净含量、总二氧化硫、标签。

6.5.1.2 B 类不合格：总糖。

6.5.2 受检样品检验项目全部合格时，判整批产品为合格品。若有不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样本，对不合格项目进行复验。

6.5.3 复验结果若有一项 A 类不合格或超过一项 B 类不合格时，则判整批产品不合格。

6.5.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装使用玻璃瓶，并符合 GB 4806.5 的规定，包装容器应整齐清洁、封装严密、无漏气、漏液现象。

7.2.2 外包装必须使用合格的包装箱。箱内要有防震、防撞的间隔材料。

7.2.3 外包装应符合 GB 4806.8 食品接触用纸和纸板材料及制品的规定。

7.2.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输与贮存

7.3.1 包装的脱醇葡萄酒，允许在 5~35℃ 温度条件下运输，贮存温度宜保持在 5~25℃。用软木塞封口的脱醇葡萄酒，应卧放或倒放。

7.3.2 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好、严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、有害、易腐蚀、污染的物品混贮。

8 保质期

产品在符合本标准规定的条件下贮存，保质期为三年。
