

备案号：QB64/0392S-2022

# Q/GCJY

## 宁夏甘城子葡萄酒业有限公司企业标准

Q/GCJY 0004S—2022

---

### 枸杞葡萄酒

2022 - 08 - 16 发布

2022 - 08 - 16 实施

---

宁夏甘城子葡萄酒业有限公司

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 产品分类 .....	1
5 技术要求 .....	2
6 食品添加剂 .....	3
7 生产加工过程的卫生要求 .....	3
8 试验方法 .....	3
9 检验规则 .....	3
10 标志、包装、运输、贮存 .....	4

## 前 言

本文件是参照GB/T 15037《葡萄酒》起草。

本文件食品安全要求是按照GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏甘城子葡萄酒业有限公司提出。

本文件起草单位：宁夏甘城子葡萄酒业有限公司。

本文件主要起草人：吴磊磊。

本文件有效期五年。

# 枸杞葡萄酒

## 1 范围

本文件规定了枸杞葡萄酒的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于枸杞葡萄酒的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19970 无核白葡萄
- GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
- 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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 枸杞葡萄酒

以鲜枸杞或复水枸杞(以制干失水比例复水)、白葡萄为原料,添加焦亚硫酸钾,经混合发酵而成的含有一定酒精度的发酵酒。

## 4 产品分类

按含糖量不同分为以下四类：

- a) 干型枸杞葡萄酒；
- b) 半干型枸杞葡萄酒；
- c) 半甜型枸杞葡萄酒；
- d) 甜型枸杞葡萄酒。

## 5 技术要求

### 5.1 原、辅料要求

- 5.1.1 枸杞干果应符合 GB/T 18672 的要求。
- 5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 枸杞鲜果应符合食品安全相关要求和规定。
- 5.1.4 白葡萄应符合 GB/T 19970 的要求。
- 5.1.5 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的要求。

### 5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目		指标	
外观	色泽	禾秆黄至金黄色	
	澄清程度	澄清透明，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞允许有少量软木渣），无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	
香气与 滋味	香气	具有突出、和谐的枸杞香、果香，酒香纯正、优雅、愉悦	
	滋味	干、半干型枸杞葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整
		半甜、甜型枸杞葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味，酸甜协调，酒体丰满
典型性		具有枸杞发酵酒独特的风格	

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
酒精度（20℃），/% vol		≥7.0
总糖（以葡萄糖计）/ （g/L）	干型枸杞葡萄酒	≤12.0
	半干型枸杞葡萄酒	12.1~50.0
	半甜型枸杞葡萄酒	50.1~80.0
	甜型枸杞葡萄酒	≥80.1
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.5

干浸出物/ (g/L)	$\geq 12.0$
注：酒精度允许误差为标签明示值的 $\pm 1.0\%$	

#### 5.4 污染物限量

应符合GB 2762对酒类（发酵酒）的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq 0.16$

#### 5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761对酒类（发酵酒）的规定。

#### 5.6 微生物限量

应符合GB 2758的规定。

#### 5.7 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。

### 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12697和GB 14881的规定。

### 8 试验方法

#### 8.1 感官指标和理化指标

按GB/T 15038规定的方法检验。

#### 8.2 污染物限量

按GB 2762规定的方法检验。

#### 8.3 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法检验。

#### 8.4 微生物限量

按GB/T 4789.25规定的方法检验。

#### 8.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一类型、同一规格的产品为一批次。

### 9.2 抽样

按GB/T 15037规定执行。

### 9.3 检验分类

#### 9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

9.3.1.2 检验项目：感官指标、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、净含量。

#### 9.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大改变时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

### 9.4 判定规则

#### 9.4.1 不合格分

9.4.1.1 A类不合格：感官指标、酒精度、干浸出物、挥发酸、净含量、食品安全要求。

9.4.1.2 B类不合格：总糖。

#### 9.4.2 复检

9.4.2.1 检验项目如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复检。

9.4.2.2 复检结果中如有以下情况之一时，则判定该批产品不合格：

- a) A类一项及以上不合格；
- b) B类超过规定值的50%以上。

## 10 标志、包装、运输、贮存

### 10.1 标志

应符合GB 7718和GB 2758的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 内包装用符合食品卫生要求的玻璃瓶装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

10.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 10.3 运输

10.3.1 运输车应清洁卫生、不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

10.3.2 运输过程中应防止暴晒、雨淋，防止冰冻，避免强烈震荡。

10.3.3 搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

### 10.4 贮存

10.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。

10.4.2 用软木塞封装的酒，在贮存时应“倒放”或“卧放”。

10.4.3 贮存中应严禁火种，不得与有毒有害及有异味的物品共同存放。

10.4.4 产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

---