

备案号：QB64/0520S-2023

Q/PTYH

葡天映贺（宁夏）酒业有限公司企业标准

Q/PTYH0001S-2023

低醇葡萄汽酒

2023-10-07 发布

2023-10-07 实施

葡天映贺（宁夏）酒业有限公司 发布

前言

本标准是按照 GB/T1.1-2020《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。

本标准由葡天映贺（宁夏）酒业有限公司提出。

本标准由葡天映贺（宁夏）酒业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨农

本标准有效期五年。

低醇葡萄汽酒

1 范围

本标准规定了低醇葡萄汽酒的要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于低醇葡萄汽酒的生产、检验与销售。

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 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10792 碳酸饮料（汽水）

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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（2005）第75号）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15307 葡萄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

3.1

低醇葡萄汽酒

以葡萄酒为酒基，加入可食用的原料（糖、果蔬汁等）或药食两用的原料、辅料、食品添加剂等，进行调配、混和，含有二氧化碳的饮料酒。

产品按含糖量可分为半甜低醇葡萄汽酒、甜低醇葡萄汽酒。

3.1.1 半甜低醇葡萄汽酒

含糖大于 12.1g/L 小于 45.0g/L 的低醇葡萄汽酒。

3.1.2 甜低醇葡萄汽酒

含糖大于 45.0g/L 的低醇葡萄汽酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相关法律法规的要求。

4.2 食品添加剂及食品营养强化剂

4.2.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽，允许有适当褪色
外观	呈液体，允许有适量悬浮物和沉淀物（非外来异物）
香气	具有本品应有的香气，香气协调、饱满
滋味	滋味纯正，无异味

4.4 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		1.0~7.0
总糖（以葡萄糖计），g/L	半甜低醇葡萄汽酒	12.1~45.0
	甜低醇葡萄汽酒	≥45.1
二氧化碳气容量（20℃）/倍		≥1
注：总酸不作要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）。酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0%vol		

4.5 卫生标准

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

其中铅限量应符合表 3 的规定。

项 目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg	0.2	GB 5009.12

4.5.3 其他卫生指标应符合 GB2758 的规定。

其中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限量应符合表 4 的规定。

项 目	采样方案及限度			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0.22	GB/T4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0.22	
样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。				

4.6 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

在室温下，打开包装，立即取一定量混合均匀的被测样品，鉴别香气、品尝滋味。并取约 50 mL 混合均匀的被测样品，置于透明容器中，在自然光或相当于自然光的感官评定室内，观察其外观、色泽，检查其有无杂质。

6.2 理化指标

6.2.1 二氧化碳气容量的测定

应按 GB/T 10792 中减压器法的测定。

6.2.2 酒精度的测定

应按 GB 5009.225 规定的方法测定。

6.2.3 总糖的测定

应按 GB/T 15038 规定的方法测定。

6.2.4 总酸的测定

应按 GB/T 12456 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 真菌毒素的测定

应按 GB2761 规定的方法测定。

6.3.2 污染物限量的测定

应按 GB/T 2762 规定的方法测定。

6.3.3 其他卫生指标的测定

应按 GB2758 规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

应按 GB2760 规定的方法测定

6.5 净含量

应按 JJF 1070 规定的方法测定

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的，同一品种，且包装规格相同的产品为同一组批。

7.2 抽样方法和抽样数量

7.2.1 出厂检验在生产线上随机取样，型式检验在成品库内随机取样，抽样单位以瓶计。

7.2.2 抽样方法和抽样数量见表 5。

表 5 抽样方式

批 量	<1000 箱		≥1000 箱	
	样本大小 n (瓶)	≤500ml/瓶	8	≤500ml/瓶
≥750ml/瓶		6	≥750ml 瓶	8

7.3 出厂检验

产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，附质量合格证明后，方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求，理化指标中的酒精度、二氧化碳气容量、总糖、总酸及净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目包括第 4 章中的全部项目。

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) 更换设备或长期停产再恢复生产时；

- (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)国家质量监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判定为合格。

7.5.1.2 出厂检验项目如有不符合项，可在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品型式检验合格。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7.5.3 仲裁检验

当供需双方对检验结果产生争议时，由双方指定的有资质的第三方质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准

8 标签

应符合 GB7718、GB2758 的有关规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

9.2 运输

运输工具应清洁、卫生，产品的运输过程中应避免日晒、雨淋、冰冻，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运，搬运时应轻拿轻放，不得摔撞。

9.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光的仓库内贮存，产品适宜的贮存温度为 5℃~35℃。产品贮存过程中，不得与有毒、有害及有异味的物品同时贮存。

10 保质期

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。