

Q/SLSP

贵州省食品安全企业标准

Q/SLSP 0001S—2021

蓝莓果酒

2021-04-15 发布

2021-04-20 实施

贵州深露食品开发有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州深露食品开发有限公司提出并批准。

本文件由贵州深露食品开发有限公司负责起草。

本文件起草人：杨刚、刘杰、张军。

# 蓝莓果酒

## 1 范围

本文件规定了蓝莓果酒的产品分类、分级、要求(检验方法)、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于本公司以蓝莓果实榨取的蓝莓汁为原料，白砂糖、食用加工用酵母为辅料，经发酵、陈酿、过滤、杀菌等工艺酿制而成的果酒。

## 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文件，不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产卫生规范

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 27658 蓝莓

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

NY 82.14 果汁测定方法 柠檬酸的测定

SB/T 10197 原果汁通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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 产品分类

本产品根据最终产品的含糖量和干浸出物的含量分为：

#### 3.1 干蓝莓果酒

总糖（以葡萄糖计） $\leq 4.0$ （g/L）。

#### 3.2 半干蓝莓果酒

总糖（以葡萄糖计） $4.1\sim 12.0$ （g/L）。

#### 3.3 半甜蓝莓果酒

总糖（以葡萄糖计） $12.1\sim 50.0$ （g/L）。

#### 3.4 甜蓝莓果酒

总糖（以葡萄糖计） $\geq 50.1$ （g/L）。

### 4 分级

#### 4.1 优级

干浸出物/（g/L） $\geq 10.0$ 。

#### 4.2 一级

干浸出物/（g/L） $\geq 3.0$ 。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料

##### 5.1.1 蓝莓、蓝莓汁

蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定，蓝莓汁应符合 SB/T 10179 的规定。

##### 5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

##### 5.1.3 食品加工用酵母

应符合 GB 31639 的规定。

#### 5.2 生产用水

应符合 GB 5479 的规定。

#### 5.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求                                             | 检验方法       |
|-----|-------------------------------------------------|------------|
| 色泽  | 呈红色至棕红色                                         | GB/T 15038 |
| 澄清度 | 澄清、有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的允许有少量软木渣，瓶装一年以上的酒允许有少量沉淀） |            |
| 滋味  | 甘甜醇厚，酸甜协调，酒体丰满、无异味                              |            |
| 香味  | 具有纯正、优雅、愉悦、和谐的蓝莓果香和酒香                           |            |
| 典型性 | 具有本产品应有的特征和风格                                   |            |

#### 5.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项 目                                      |                     | 指 标       |      | 检验方法       |
|------------------------------------------|---------------------|-----------|------|------------|
|                                          |                     | 优级        | 一级   |            |
| 干浸出物/(g/L)                               |                     | ≥10.0     | ≥3.0 | GB/T 15038 |
| 酒精度 <sup>a</sup> （20℃）/（%vol）            |                     | 8.0～15.0  |      | GB/T 15038 |
| 总酸（滴定酸）（以酒石酸计，g/L）                       |                     | 以实测值计     |      | GB/T 15038 |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/ L）                         |                     | ≤1.0      |      | GB/T 15038 |
| 总糖                                       | 干蓝莓果酒（以葡萄糖计）/（g/L）  | ≤4.0      |      | GB/T 15038 |
|                                          | 半干蓝莓果酒（以葡萄糖计）/（g/L） | 4.1～12.0  |      | GB/T 15038 |
|                                          | 半甜蓝莓果酒（以葡萄糖计）/（g/L） | 12.1～50.0 |      | GB/T 15038 |
|                                          | 甜蓝莓果酒（以葡萄糖计）/（g/L）  | ≥50.1     |      | GB/T 15038 |
| 柠檬酸                                      | 干蓝莓果酒/（g/ L）        | ≤1.0      |      | NY 82.14   |
|                                          | 半干蓝莓果酒/（g/ L）       | ≤1.0      |      | NY 82.14   |
|                                          | 半甜蓝莓果酒/（g/ L）       | ≤1.0      |      | NY 82.14   |
|                                          | 甜蓝莓果酒/（g/ L）        | ≤2.0      |      | NY 82.14   |
| 总二氧化硫/（以SO <sub>2</sub> 计）/(g/L)         |                     | ≤0.25     |      | GB 5009.34 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）                          |                     | ≤0.1      |      | GB 5009.12 |
| 铁（以Fe计）/(mg/L)                           |                     | ≤8        |      | GB 5009.90 |
| 注： <sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。 |                     |           |      |            |

#### 5.5 食品添加剂

原辅料带入的食品添加剂应符合GB 2760的规定。本文件规定的产品不使用任何食品添加剂，并不得检出。

#### 5.6 微生物限量

应符合表4的要求。

表4 微生物限量

| 项 目                         | 采样方案及限量 |   |        | 检验方法            |
|-----------------------------|---------|---|--------|-----------------|
|                             | n       | c | m      |                 |
| 沙门氏菌                        | 5       | 0 | 0/25ml | GB 4789. 4      |
| 金黄色葡萄球菌                     | 5       | 0 | 0/25ml | GB 4789. 10 第二法 |
| 注：样品的采样和处理按GB 4789. 1的规定进行。 |         |   |        |                 |

## 5.7 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

## 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

# 6 检验规则

## 6.1 组批

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一组批。

## 6.2 抽样

每批产品抽样基数不得少于 50 瓶，随机抽取样品量不少于 3000mL，且不少于 6 个包装单位。所抽样品中 2/3 用于检测，1/3 用于备检。

## 6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括感官、酒精度、总糖、干浸出物、总酸（滴定酸）、挥发酸、总二氧化硫、游离二氧化硫、净含量。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

### 6.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准5.3~5.7的全部要求及标签。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

## 6.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物限量指标不合格时，不得复验。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

预包装食品应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 第四章的规定。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。并按相关规定标注“过量饮酒有害健康”警示标识。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全国家标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨设施，保持清洁卫生；不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。

### 7.4 贮存

贮存场所应清洁、阴凉、通风、干燥，不应直接接触潮湿地面，不应与有碍食品卫生的物品一起存放。

---