

Q/GXXY

广西鲜友食品科技有限公司企业标准

Q/GXXY 0003S—2024

酿酒葡萄母液

2024-04-22 发布

2024-05-21 实施

广西鲜友食品科技有限公司发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/GXXY 0003S-2023《酿酒葡萄母液》。

本文件与Q/GXXY 0003S-2023《酿酒葡萄母液》相比，主要变化如下：

- 修改了错别字；
- 修改了规范性引用文件；
- 增加了净含量的规定；
- 增加了净含量检验方法；
- 修改了保质期。

本文件起草单位：由广西鲜友食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：李碧智、钟藉明。

本文件于2024年04月22日发布，2024年05月21日实施。

本文件所替代的历次情况为：

- 2023年首次发布为Q/GXXY 0003S-2023；
- 本次为第一次修订。

酿酒葡萄母液

1 范围

本文件规定了酿酒葡萄母液的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜（或冷冻）葡萄为原料，添加浓缩葡萄汁、食品添加剂（适用于GB 2760中葡萄酒生产的食品添加剂），经原料验收、清洗、挑选、除梗、压榨、过滤、调配、灭菌、灌装等生产工艺制成的用于稀释后酿造葡萄酒的非直接饮用葡萄汁浓浆。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜（或冷冻）葡萄

新鲜（或冷冻）葡萄应新鲜、无病虫害、无霉变、无杂质，选用的品种和成熟度符合加工要求，污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 浓缩葡萄汁

应获得有效食品生产许可资质企业的产品并符合其质量安全标准的规定，不应添加有不适用于葡萄酒生产的食品添加剂。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合GB 2760中生产葡萄酒及相应食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有葡萄汁应有的色泽
气 味	具有葡萄汁应有的气味，无异味
组织形态	呈均匀液体，允许有少量沉淀和轻微分层
杂 质	无外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物含量/%	40~65
PH 值（20℃）	3.0~4.0
相对密度（ d_{20}^{20} ）	1.19~1.32
赭曲霉毒素 A/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 2.0
铅（以 Pb 计）/（ mg/kg ）	≤ 0.032

表 2 (续)

项 目	指 标
总二氧化硫/ (mg/L)	≤500
其他污染物限量	应符合 GB 2762 中果蔬汁 (浆) 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 中果蔬汁 (浆) 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/ml)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/[/25g (ml)]	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/[/25g (ml)]	5	0	0	-
霉菌/(CFU/g 或 CFU/ml)	≤20			
酵母/(CFU/g 或 CFU/ml)	≤20			

注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

按照使用方法稀释后, 食品添加剂应符合GB 2760中葡萄酒的限量规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取50ml混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 置于明亮处, 观察其组织状态及色泽, 并在室温下嗅其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物含量

按照GB/T 12143规定的方法测定。

6.2.2 PH 值

按照GB 5009.237中罐头食品的测定方法测定。

6.2.3 相对密度

按照GB 5009.2规定的方法测定。

6.2.4 赭曲霉毒素 A

按照GB 5009.96规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 总二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

6.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.2.8 农药最大残留量

按GB 2763规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

6.3.5 霉菌

按照GB 4789.15规定的方法进行测定。

6.3.6 酵母

按照GB 4789.15规定的方法进行测定。

6.4 食品添加剂

按照国家相关标准规定的方法测定。

6.5 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 批次

以同一批次原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均由本企业质检部门按本文件逐批次检验，检验合格并附有产品检验合格证明后方准出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物含量、PH值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每12个月进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 检验项目为第4.2~4.6条规定的项目。

7.5 判定原则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果除微生物项目外，其他项目有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

7.5.3 检验结果中微生物项目有一项或一项以上不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

8.1 标签

8.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 销售包装的标签应注明该产品用于酿酒的方法，使用的产品名称不易于与饮料混淆。

8.2 标志

产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

8.3 包装

8.3.1 包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

8.3.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整、外包清洁。

8.3.3 净含量应符合国家有关规定。

8.4 运输和贮存

8.4.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输贮存的产品应符合产品标示的贮运条件。

8.4.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

8.4.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害的仓库内贮存。

8.5 保质期

产品在符合上述的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期可根据产品的不同规格、类别在产品包装标签上作出具体的规定。
