

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS64/ 515—2016

食品安全地方标准 枸杞果酒

2016 - 01 - 01 发布

2016 - 06 - 30 实施

宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准是参照GB 15037-2006《葡萄酒》起草。

本标准食品安全要求是按照GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准代替DB64/T 515-2008《枸杞果酒》。

本标准与DB64/T 515-2008相比,主要变化如下:

——增加了术语和定义;

——增加了GB 2758食品安全的要求;

——增加了生产加工过程的卫生要求;

——修改了技术要求;

——删除了铁、滴定酸、游离二氧化硫、总二氧化硫、保质期的规定。

本标准由宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位:宁夏卫生和计划生育监督局、宁夏食品检测中心、宁夏红枸杞产业集团有限公司、宁夏酿酒协会。

本标准主要起草人:黄锋、张慧玲、赵生银、吴明、杨建兴、聂永华、俞惠明、徐桂花、崔振华、赫晓梅、董建方。

食品安全地方标准

枸杞果酒

1 范围

本标准规定了枸杞果酒的术语和定义、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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于枸杞果酒。

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，仅所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 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 12697 果酒厂卫生规范

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/T 18672 枸杞

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

GB/T 15037标准中的术语和定义适用于本标准。

3.1

枸杞果酒

以鲜枸杞或复水枸杞为原料，添加或不添加其他辅料，经发酵而成的含有一定酒精度的发酵酒。

3.2

复水枸杞

以干枸杞失水率折算并复水后的枸杞。

4 产品分类

按含糖量不同分为以下四类：

- a)干型枸杞果酒；
- b)半干型枸杞果酒；
- c)半甜型枸杞果酒；
- d)甜型枸杞果酒。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 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 辅料应符合相应标准和有关规定。

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		金黄色至橙红色
	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		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香
	滋味	干、半干型枸杞果酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整
		半甜、甜型枸杞果酒	具有甘甜醇厚的口味，酸甜协调，酒体丰满
典型性			具有本类型枸杞果酒应有的特征和风格

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）	干型枸杞果酒	≤12.0
	半干型枸杞果酒	12.1~50.0
	半甜型枸杞果酒	50.1~80.0
	甜型枸杞果酒	≥80.1
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.5
干浸出物/（g/L）		≥12.0
注：酒精度允许误差为标签明示值的±1.0%		

5.4 食品安全要求

应符合GB 2758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 食品安全要求

按GB 2758规定的方法检验。

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 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 不合格分类

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。
