



Q/LHHL

柳河华龙酒业有限公司企业标准

Q/LHHL0015S-2022

代替Q/LHHL0015S-2019

黑果腺肋花楸酒

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 食品企业标准备案专用章 |                         |
| 标准号         | Q/JLHL0015S-2022        |
| 备案号         | 223534S-2022            |
| 有效期限        | 2022年09月26日至2025年09月25日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2022-09-13 发布

2022-09-20 实施

柳河华龙酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由柳河华龙酒业有限公司负责起草，因该产品类目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于柳河华龙酒业有限公司受委托或自行或委托其他公司生产使用。

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由柳河华龙酒业有限公司提出。

本标准起草单位：柳河华龙酒业有限公司。

本标准主要起草人：孙广辉

本标准于2019年11月01日首次备案。

本标准代替2019年11月01日备案的Q/LHHL0015S-2019《黑果腺肋花楸酒》。本标准自备案实施之日起，原Q/LHHL0015S-2019《黑果腺肋花楸酒》同时废止。

|             |              |
|-------------|--------------|
| 食品企业标准备案专用章 |              |
| 标准号         |              |
| 备案号         |              |
| 有效期限        | 年 月 日至 年 月 日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会   |

# 黑果腺肋花楸酒

## 1 范围

本标准适用于以黑果腺肋花楸（别称不老莓）为原料，经清洗、粉碎、全部或部分发酵（可外加糖源）、陈酿等工艺酿制而成黑果腺肋花楸原酒，并辅以添加或不添加饮用水、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、山梨酸钾、二氧化碳，经调配、过滤、包装等工艺制成的黑果腺肋花楸酒（属于发酵型果酒）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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/T 191             | 包装储运图示标志                   |
| GB 317               | 白砂糖                        |
| GB 1886.39           | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾        |
| GB 1886.228          | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳        |
| GB 1886.235          | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸         |
| 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 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量        |
| 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  |
| GB 5009.12           | 食品安全国家标准 食品中铅的测定           |
| GB 5009.28           | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |
| GB 5009.225          | 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定         |
| GB 5009.266          | 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定          |
| 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 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 14963             | 蜂蜜                         |
| GB/T 15037           | 葡萄酒                        |
| GB/T 15038           | 葡萄酒、果酒通用试验方法               |
| BB/T 0018            | 包装容器 葡萄酒瓶                  |
| JJF 1070             | 定量包装商品净含量计量检验规则            |
| 国家卫生健康委员会2018年第10号公告 | 新食品原料 黑果腺肋花楸果              |
| 国家质检总局令第75号（2005）    | 定量包装商品计量监督管理办法             |

### 3 分类

（产品按原材料的不同可分为分类1 黑果腺肋花楸酒、分类2 特种黑果腺肋花楸酒、分类3 年份黑果腺肋花楸酒。）

#### 3.1 分类1

黑果腺肋花楸果酒按含糖量分为：干型黑果腺肋花楸酒、半干型黑果腺肋花楸酒、半甜型黑果腺肋花楸酒、甜型黑果腺肋花楸酒。

黑果腺肋花楸果酒按含二氧化碳含量分为：起泡黑果腺肋花楸酒、高泡黑果腺肋花楸酒。

#### 3.2 分类2

特种黑果腺肋花楸果酒按生产工艺分为：黑果腺肋花楸汽酒、黑果腺肋花楸冰酒、加香黑果腺肋花楸酒、低醇黑果腺肋花楸酒、脱醇黑果腺肋花楸酒。

#### 3.3 分类3

所标注的年份是指黑果腺肋花楸果采摘的年份，其中年份黑果腺肋花楸果酒所占比例不低于酒含量的80%（体积分数）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

4.1.1 黑果腺肋花楸应符合国家卫生健康委员会2018年第10号公告、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.3 白砂糖应符合GB 317的规定。

4.1.4 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。

4.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

4.1.6 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

4.1.7 蜂蜜应符合GB 14963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                                      | 检验方法       |
|------|------------------------------------------|------------|
| 色泽   | 暗红色                                      | GB/T 15038 |
| 组织形态 | 澄清，有光泽的液体                                |            |
| 滋、气味 | 具有本品应有的香气和滋味，无异味                         |            |
| 杂质   | 无明显悬浮物（用软木塞封口允许有少量软木渣）、灌装3个月后的产品酒允许有少量沉淀 |            |

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                                                                        |           |                | 指 标                | 检验方法        |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------|-------------|
| 酒精度（20℃）/（% vol）                                                           |           |                | 3—20               | GB 5009.225 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）                                                            | 平静黑果腺肋花楸酒 | 黑果腺肋花楸干酒 ≤     | 12.0               | GB/T 15038  |
|                                                                            |           | 黑果腺肋花楸半干酒      | 12.1—18.0          |             |
|                                                                            |           | 黑果腺肋花楸半甜酒      | 18.1—45.0          |             |
|                                                                            |           | 黑果腺肋花楸甜酒 ≥     | 45.1               |             |
|                                                                            | 高泡黑果腺肋花楸酒 | 天然型高泡黑果腺肋花楸酒 ≤ | 12.0（允许差 3.0）      |             |
|                                                                            |           | 绝干型高泡黑果腺肋花楸酒   | 12.1—17.0（允许差 3.0） |             |
|                                                                            |           | 干型高泡黑果腺肋花楸酒    | 17.1—32.0（允许差 3.0） |             |
|                                                                            |           | 半干型高泡黑果腺肋花楸酒   | 32.1—50.0          |             |
|                                                                            |           | 甜型高泡黑果腺肋花楸酒 ≥  | 50.1               |             |
| 干浸出物 /（g/L）                                                                |           | ≥              | 14.0               |             |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L）                                                            |           | ≤              | 1.2                |             |
| 二氧化碳（20℃）/Mpa                                                              | 低泡黑果腺肋花楸酒 | <250ml / 瓶     | 0.05—0.29          |             |
|                                                                            | 高泡黑果腺肋花楸酒 | 250ml / 瓶 ≥    | 0.20               |             |
|                                                                            |           | 250ml / 瓶 ≥    | 0.25               |             |
| 甲醇 /（mg/L）                                                                 |           | ≤              | 300                | GB 5009.266 |
| 注：总酸不做要求，以实测值表示（以酒石酸计，g/L）、低泡黑果腺肋花楸酒总糖的要求同平静黑果腺肋花楸酒、酒精度标签标上值与实测值不得超过±1.0%。 |           |                |                    |             |

## 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

| 项 目               |  | 标准号  | 表3 污染物限量     | 检验方法       |
|-------------------|--|------|--------------|------------|
| 铅 (以Pb计) / (mg/L) |  | 备案号  | 限 量          | GB 5009.12 |
|                   |  | 有效期限 | 年 月 日至 年 月 日 |            |
|                   |  | 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会   |            |

## 4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

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 |
| 注: 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 |         |   |        |            |

## 4.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

| 品 种          | 使用功能 | 使用量        | 残留量 | 检验方法       |
|--------------|------|------------|-----|------------|
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) | 防腐剂  | ≤0.6 (g/L) | —   | GB 5009.28 |
| 二氧化碳         | 防腐剂  | 按生产需要添加    | —   | —          |

## 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，产品合格后方可出厂。

出厂检验项目包括：感官、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。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) 国家食品质量监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

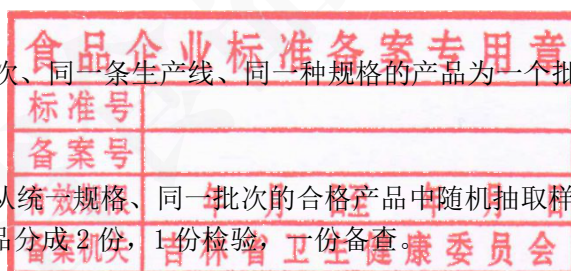
应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样：

食品名称：黑果腺肋花楸酒

配料表（原料）：黑果腺肋花楸（黑果腺肋花楸原酒）、白砂糖、食品添加剂（山梨酸钾）。原果汁含量：80%。标签内容依实际工艺标注

净含量和规格：375ml、650ml、750ml、1000ml、1500ml、3000ml 或根据客户要求制定。



制造商名称：柳河华龙酒业有限公司  
生产地址：吉林省柳河县柳河镇太平三区179幢  
电 话： 0435-7333811  
生产日期：  
保质期：3年（依据实际标注）  
贮存条件：密封、置阴凉干燥处  
温馨提示：（本部分应依据实际工艺进行标注）

1、黑果腺肋花楸果产品食用量≤10 克/天。100ml 本品中黑果腺肋花楸果添加量为 80 克，建议饮用量依实际标注。

2、哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童不宜食用。

警示语：过量饮酒 有害健康

食品名称：黑果腺肋花楸汽酒

配料表（原料）：黑果腺肋花楸（黑果腺肋花楸原酒）、饮用水、白砂糖、食品添加剂（山梨酸钾、二氧化碳）。原果汁含量：60%。标签内容依实际工艺标注

净含量和规格：375ml、650ml、750ml、1000ml、1500ml、3000ml或根据客户要求制定。

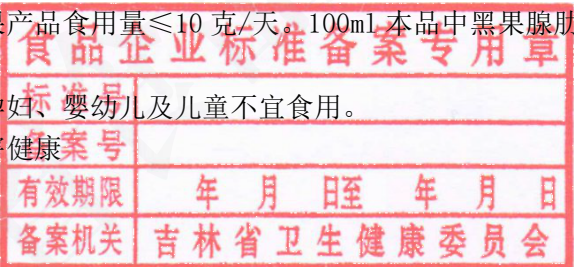
制造商名称：柳河华龙酒业有限公司  
生产地址：吉林省柳河县柳河镇太平三区179幢  
电 话： 0435-7333811  
生产日期：  
保质期：3年（依据实际标注）  
贮存条件：密封、置阴凉干燥处  
温馨提示：（本部分应依据实际工艺进行标注）

1、黑果腺肋花楸果产品食用量≤10 克/天。100ml 本品中黑果腺肋花楸果添加量为 40 克，建议饮用量依实际标注。

2、哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童不宜食用。

警示语：过量饮酒 有害健康

9 包装



内包装玻璃瓶应符合 BB/T 0018 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏酒现象。  
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。  
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 保质期

包装的成品在运输和贮存过程中，应保持厂地清洁、干燥、通风良好，严防日光直射，允许在 5-35℃ 温度条件(或密封、置阴凉干燥处)下贮存。在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不低于 1 年（酒精度≥10%可免标保质期）。