

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1983—94

山 楂 酒

1 主题内容与适用范围

本标准规定了山楂酒的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。
本标准适用于以山楂为原料,经破碎、发酵(或部分发酵)、陈酿调配而成的饮料酒。

2 引用标准

GB 191 包装储运图示标志
GB 2758 发酵酒卫生标准
GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 5009.12 食品中铅的测定方法
GB 10344 饮料酒标签标准
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	优 等 品	合 格 品
色 泽	宝石红、桔红色	浅桔红色
外 观	酒质澄清透明,无明显悬浮物、沉淀物	
气 味	具有浓郁的山楂果香和酒香	具有较明显的山楂果香和酒香
滋 味	味醇正,酸甜适口,稍有愉快的收敛感,醇厚和谐,余味悠长	味较纯正,酸甜适口,酒体协调
风 格	具有本产品的典型风格	

3.2 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目		优 等 品	合 格 品
酒精度 20℃, % (V/V)	指 标	≤ 15.0	
	允许差	在上述指标范围内允许差为 ± 1.0	
总糖(以葡萄糖计), g/L		≤ 220.0	
滴定酸(以柠檬酸计), g/L		7.0~9.0	5.0~9.0
挥发酸(以乙酸计), g/L		≤ 0.5	≤ 0.8
干浸出物, g/L		≥ 20.0	≥ 14.0
游离二氧化硫, mg/L		≤ 50.0	
总二氧化硫, mg/L		≤ 200.0	

3.3 卫生要求

铅、细菌指标按 GB 2758 执行。

4 试验方法

本标准中的感官、理化要求的试验方法按 GB/T 15038 执行；卫生要求的试验方法按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 5009.12 执行。

5 检验规则

5.1 不合格分类

样品的卫生、感官和理化指标如不符合技术要求应记作不合格。不合格分类如下：

A 类不合格 卫生要求、感官要求、挥发酸、干浸出物、总二氧化硫及标签标志。

B 类不合格 酒精度、总糖、滴定酸、游离二氧化硫、净容量偏差。

5.2 组批

同一生产期内所生产的，同一类别且经包装出厂的，具有同一批号的产品为同一批次产品。

5.3 抽样

5.3.1 按表 3 规定的抽样方案抽取样本。样本以瓶为单位。

表 3

批 量(箱)	样本大小 n (瓶)	
<1500	$\leq 375\text{mL/瓶}$	8
	$\geq 500\text{mL/瓶}$	6
≥ 1500	$\leq 375\text{mL/瓶}$	12
	$\geq 500\text{mL/瓶}$	8

5.3.2 抽样方式

从每批产品中随机抽取 n 箱，再从 n 箱中各抽取一瓶，抽取的样品一半作该批产品的样本进行检测，另一半由供需双方共同封存，留做复核、仲裁用。

5.4 交收(出厂)检验

5.4.1 交收检验是产品交货时必须进行的检验。每批出厂产品进行交收检验后，应附有生产厂技术检验部门签署的质量合格证。

5.4.2 交收检验项目为感官、理化各项指标及净容量偏差。

5.4.3 交收检验判定规则

受检样品检验项目全部合格时,判整批产品为合格品。若有不合格项目时,应从该批产品中重新抽取加倍数量的样本,对不合格项目进行复验。复验结果,若有一项 A 类不合格或超过一项 B 类不合格时,则判整批产品不合格。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验是对产品质量进行全面考核。

5.5.2 型式检验需每个生产季节进行一次。发生下列任一情况,亦应进行。

- a. 更改原料;
- b. 更改关键工艺;
- c. 国家质量监督机构提出进行检验要求。

5.5.3 型式检验项目为卫生、感官、理化各项指标、净容量偏差、标签标志。

5.5.4 型式检验判定规则同交收检验判定规则

5.6 仲裁检验

当供需双方对检验结果有异议时,可由有关各方协商解决或委托有关单位进行仲裁与判定。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志

按 GB 10344 的规定执行。

6.1.2 包装标志

按 GB 191 的规定执行。

6.2 包装

6.2.1 内包装必须用符合食品卫生要求的包装材料。包装容器应整齐、清洁,封装严密,无漏气、漏酒现象。

6.2.2 外包装必须使用合格的瓦楞纸板箱或木箱。箱内要有防震、防撞的间隔材料。

6.2.3 包装容量 20℃ 时 20 瓶的平均净容量允许偏差:大于或等于 500mL/瓶时为 $\pm 2\%$;小于 500mL/瓶时为 $\pm 3\%$ 。

6.3 运输、贮存

6.3.1 包装的山楂酒,允许在 5~35℃ 温度条件下运输和贮存。

6.3.2 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,不得与潮湿地面直接接触,不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的货物,严禁与有毒物品堆放在一起。

6.3.3 按以上条件贮存,其瓶装酒的保质期不得低于 12 个月。

注:出口产品按合同执行。

附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所、河北平泉酿酒厂、沈阳酿酒厂、辽宁省食品工业研究所负责起草。

本标准主要起草人朱珉、闫增印、王荣瑞、王维如、艾云馥。