

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—2023

青梅果酒

Green plum wine

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 构成 错误！未定义书签。

5 基本要求 错误！未定义书签。

6 技术要求 错误！未定义书签。

7 试验方法 错误！未定义书签。

8 检验规则 错误！未定义书签。

9 标志、包装、运输和贮存 错误！未定义书签。

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。

本文件由中国中小商业企业协会提出、解释并归口管理。

本文件参与起草单位：杭州葫芦酒业有限公司、×××。

本文件主要起草人：姚鹤琳、×××。

青梅果酒

1 范围

本文件规定了青梅果酒的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以食用酒精为酒基，添加青梅、白砂糖、水、DL-苹果酸，经浸渍、勾兑后加或不加青梅果精制而成的青梅酒，其中加青梅果产品的青梅果含量 $\geq 5\%$ (w/w)。

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。

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.4 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
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 10343 食用酒精
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB/T 27588 露酒
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[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第102号[2007]《食品标识管理规定》

3 术语和定义

GB/T GB/T 27588界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 青梅应新鲜无虫害、无腐烂变质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 4.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡青黄，有光泽，澄清透明，允许有微量聚集物
香 气	具有鲜青梅果典型清香，香气和谐纯正
口 味	甜爽清凉、舒顺协调、酒体完整
风 格	具有本品典型风格
*贮存 6 个月以上允许有少量沉淀。	

4.3 理化指标

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 ^a , (20℃) /%vol	4.0~10.0
总糖 ^b (以葡萄糖计) / (g/L)	50.0~160.0
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≤	7.50
干浸出物/ (g/L) ≥	0.30
甲醇/ (g/L) ≤	0.6
氰化物 ^c (以HCN计) / (mg/L) ≤	8.0
铅 (以 pb 计), mg/kg ≤	0.1
真菌毒素限量	符合GB 2761规定
其他污染物限量	符合GB 2762规定
农药最大残留限量	符合GB 2763规定
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol。 ^b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 ^c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25 mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号 [2005] 执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法检验。

6.2 感官要求

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法检验。

6.2.2 总糖

按 GB/T 15038 规定的方法检验。

6.2.3 总酸

按 GB/T 15038 规定的方法检验。

6.2.4 青梅果含量

采用计量器具测量青梅果重量，然后除以液体酒重量。

6.2.5 干浸出物

按 GB/T 15038 规定的方法检验。

6.2.6 其它污染物限量

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.2.7 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法检验。

6.2.8 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法检验。

6.2.9 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法测定。

6.2.10 氰化物

按 GB/T 5009.48 规定的方法测定。

6.2.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.3 微生物指标

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量和标签、总糖、酒精度、总酸、干浸出物。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

以每组同批投料生产的同一类别，具有同一批号的产品为同一批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

以万分之六的比例抽取，尾数不足一万以一万计，但每批样品不得少于6瓶，样品分三份，一份作感官和理化检验，一份作微生物检验，一份留样备查。

7.5 判定规则

7.5.1 每批产品检验的各项指标均达到本文件要求为合格。在检验结果中，除微生物指标外，若出现有不合格项目时，允许在同批产品中加倍抽样复检，复检仍有项目不合格，判整批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检，直接判为整批产品不合格。

7.5.2 进货单位有权在每批到货产品中随机抽取样品，按本文件检验，供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由法定检验部门按本标准检验后由仲裁部门仲裁。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 2757、GB 7718 和国家质检总局令第102号[2007]规定。包装 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品的包装应清洁、干燥、无毒，应采用符合国家食品安全标准要求的包装材料包装。包装应牢固、密封、不得泄漏，正常运输中不得松散。

8.3 运输

产品可采用各种交通工具运输。运输时，运输工具必须保持干燥、清洁。运输过程中应有防雨、防晒措施，不得与潮湿、有害、有毒、有异味等不卫生物品混运。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁、通风、无污染的库房中，严禁与有毒、有害、有污染物品混放。

9 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期不少于 24 个月。
