

T/XJWA

新疆维吾尔自治区酿酒工业协会团体标准

T/XJWA 004—2025

新疆产区葡萄酒质量追溯体系建设规范

Specification for the construction of wine quality traceability system
in Xinjiang Region

2025 - 07 - 12 发布

2025 - 07 - 20 实施

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。

本文件由新疆维吾尔自治区酿酒工业协会提出。

本文件由新疆维吾尔自治区工业和信息化厅归口。

本文件由吐鲁番市葡萄产业发展促进中心、新疆农业大学、天津科技大学、新疆农业科学院园艺作物研究所、吐鲁番市葡萄酒产业协会起草。

本文件主要起草人：周慧、何坤祖、韩泽云、阿不都热合·艾孜不力、刘丽媛、谢辉、王婷、马雅丽、张雯、陈其铃、赵宾宾、武云龙、张海军。

新疆产区葡萄酒质量追溯体系建设规范

1 范围

本标准规定了新疆产区葡萄酒质量追溯体系建立与实施的目标、原则、基本要求、追溯信息的记录及保障质量追溯体系实施的包装标识要求及企业内部管理要求。

本标准适用于新疆产区建立葡萄酒质量安全追溯体系的所有葡萄酒企业。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求
- GB/T 23543 葡萄酒企业良好生产规范
- GB/T 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南
- GB/T 36759 葡萄酒生产追溯实施指南
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

3 术语和定义

GB/T 36759 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 追溯 Traceability

通过记录和标识，追踪和溯源客体的历史、应用情况或所处位置的活动。追溯包括追踪和溯源，当考虑产品或服务时，可追溯性涉及原材料和零部件的来源，加工的历史，产品或服务交付后的分布和所处位置。

3.2 追溯单元 Traceability unit

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

3.3 追溯体系 Quality traceability system

一套基于追溯码、文件记录、相关软硬件设备和通信网络，实现现代信息化管理并可获取产品追溯过程中相关数据的集成的质量信息化管理平台，能够跟踪管理对象在其生命周期包括产品历史、应用情况或所处位置等信息流转运动的全过程。

3.4 追溯码 Traceability code

追溯系统中对追溯单元进行唯一标识的代码。

3.5 追溯精度 Traceability precision

追溯系统中可追溯的最小追溯单元。

3.6 内部追溯 Internal traceability

单个组织在自身业务操作范围内对追溯单元进行跟踪和（或）溯源的行为。

3.7 外部追溯 External traceability

对追溯单元从一个组织转交到另一个组织时进行跟踪和（或）溯源的行为。

3.8 产品批次 Product batch

采用相同的原料、相同的环境、相同的工艺同期生产或制造的具有相同（或相近）性能特征的一定数量的产品。

4 原则

- 4.1 根据要实现的目标，建立和实施相应的新疆产区葡萄酒质量追溯体系。
- 4.2 按照 GB/T 22005 的通用原则和基本要求建立和实施新疆产区葡萄酒质量追溯体系。
- 4.3 建立和实施新疆产区葡萄酒质量追溯体系时充分考虑与其他管理体系的衔接性和兼容性，同时考虑精准追溯的效率和成本。

5 目标

5.1 证明产品的来历

能证明产品的来历，确定新疆产区葡萄酒在供应链中的位置。

5.2 便于质量和安全管理

能便于验证新疆产区葡萄酒生产、流通过程的质量和安全管理信息，便于质量和安全管理。

5.3 便于产品召回

能识别新疆产区葡萄酒质量和安全的责任组织，满足顾客的要求，便于问题产品召回。

5.4 促进产业健康发展

能提高新疆产区葡萄酒企业的运行效率、生产能力和盈利能力。

6 质量追溯体系建设要求

6.1 总要求

建立新疆产区葡萄酒种植、生产、流通全流程的质量管控质量安全溯源服务体系，对葡萄种植、葡萄酒加工、流通实现可视化监控、数字化监管，打造质量安全的葡萄酒及安全可追溯的流通渠道，形成可信商品流通标志，做到“来源可溯、去向可追、责任可究”。

6.2 葡萄园的基本要求

- 6.2.1 葡萄园应位于新疆产区范围内。
- 6.2.2 葡萄酒企业的酿酒原料应是树龄3年以上的葡萄树所生产的葡萄。

6.3 葡萄酒企业的基本要求

- 6.3.1 葡萄酒企业应位于新疆产区范围内，并取得合法建设资格。
- 6.3.2 葡萄酒企业环境、厂房设施、设备和机械器具、卫生管理、人员管理等按 GB/T 23543 的规定执行。

6.4 葡萄酒产品的追溯要求

- 6.4.1 明确追溯单元、进行批次识别、明确追溯范围是内部追溯或外部追溯、葡萄酒流向等。
- 6.4.2 及时记录和保留追溯信息。主要包括：从其供应方获得的信息、从产品的生产过程中获得的信息、向顾客和供应方提供的信息。记录应真实、准确、及时、完整、持久、易于识别和检索，至少保留3年。
- 6.4.3 确定上述信息的编码原则。可按内部编码规则或按已发布的国家标准、行业标准的规定对追溯信息进行编码。从业者编码、产地编码、产品编码、批次编码、追溯信息编码可按 NY/T 1761 的规定执行。

- 6.4.4 根据技术条件、追溯单元特性、实施成本等因素选择批次标识载体。
- 6.4.5 采用国际或国内通用编码规则，对追溯单元进行唯一标识，并将标识代码与其相关信息的记录一一对应。

7 追溯信息的采集和记录

7.1 数据采集

- 7.1.1 葡萄种植的自然环境，包括日照、降雨量、土壤墒情等，可以通过物联网设备自动采集，并形成数据库，与往年数据进行比对，可以进行分析。
- 7.1.2 追溯软件应将物联网自动采集数据和人工录入信息合并，形成完整的追溯报告。
- 7.1.3 追溯信息宜采用条码、二维码或射频识别标签为标识载体向消费者敞开。

7.2 追溯信息的采集和记录

- 7.2.1 葡萄种植追溯信息的采集和记录，包括但不限于：

- 种植信息；
- 修剪记录；
- 农药使用记录；
- 肥料使用记录；
- 灌溉记录；
- 采摘记录；
- 交易记录；
- 出入库记录；
- 埋土出土记录。

- 7.2.2 葡萄酒追溯信息的采集和记录，包括但不限于：

- 原辅料采购记录；
- 酿造工艺（参数）记录；
- 灌装记录；
- 产品检测记录；
- 出入库记录；
- 销售记录。

7.3 葡萄酒追溯信息的设计

- 产品名称；
- 原料来源（注明品种、生产地）；
- 年份及生产日期；
- 产品特征（包括感官、酒精度、含糖量、辅料等信息）；
- 有代表性的获奖情况；
- 生产商、经销商信息。

7.4 包装赋码

企业应在成品包装环节实现赋码。建议追溯码兼具防伪功能，追溯与防伪一体化。

8 质量追溯体系的实施

8.1 葡萄原料的控制与安全追溯

8.1.1 种植环节

经营主体在种植生产过程中，安排专人录入或通过专业设备自动采集记录种植过程关键信息，包括种植地块基本信息、灌溉信息、施肥用药信息、修剪信息、埋土出土信息等。

8.1.2 采摘、运输与贮藏环节

经营主体在葡萄采摘过程中，安排专人录入葡萄质量分级、采摘、运输与贮藏全过程关键信息，包括葡萄产地、采摘时间，葡萄品种、质量等级、分装或盛装原料的容器，葡萄采收时含糖量；检测及成熟度鉴别；原料重量、葡萄原料运输过程及破碎时间。

8.2 生产管理与安全追溯

8.2.1 生产各工序应满足严格的生产工艺标准和卫生管理标准。

8.2.2 经营主体在种植生产过程中，安排专人录入可以明确追溯到厂房与设施的信息。

8.2.3 固定专职管理人员，负责对追溯信息管理系统进行日常管理。管理人员须熟悉业务流程，能熟练应用追溯信息管理系统，确保长效运行。

8.3 生产工艺流程追溯要求

8.3.1 原料葡萄的采购

经营主体安排专人记录和录入原料葡萄的来源及检验信息。

8.3.2 加工助剂及添加剂

8.3.2.1 应符合 GB 2760 及相关法规和标准的要求。

8.3.2.2 记录加工助剂及添加剂的使用记录。

8.3.3 葡萄处理

按照葡萄处理操作规程进行操作并做好记录，内容包括但不限于：葡萄原料、入罐时间、品种、入罐量和采取的工艺措施、使用的添加剂和（或）加工助剂、加入量及加入时间。

8.3.4 发酵过程控制

按照葡萄酒发酵工艺规程进行操作并做好记录，内容包括但不限于：发酵罐设备标识、菌种（酵母菌、乳酸菌）使用、工艺措施、使用的添加剂和（或）加工助剂、加入量、加入时间。

8.3.5 原酒贮存和陈酿

按照原酒贮存和陈酿工艺规程进行操作并做好记录，不锈钢罐号或橡木桶设备标识、原酒记录应详细，可追溯。生产年份、产地和品种葡萄酒时，应确保相关信息记录齐全、准确。

8.3.6 葡萄酒后处理

按照葡萄酒后处理工艺规程进行操作并做好记录，内容包括但不限于：添酒、倒酒记录、非生物稳定性处理、生物稳定性处理。

8.3.7 葡萄酒过滤和灌装

按照葡萄酒过滤工序和灌装工序规程进行操作并做好记录。

8.4 成品储存与运输要求

8.4.1 成品贮放应有存量记录，并做出入库记录，内容包括但不限于：批号、入库时间、出库时间、数量。

8.4.2 委托第三方进行检测，按批次、品种进行检测，监测分析方法参照 GB/T 15037，并将检测结果（合格或不合格）录入追溯系统。

8.5 产品及销售信息

8.5.1 产品应具有或提供充分的产品信息，以便于消费者能够安全、正确的对产品进行处理、展示、储存、使用和追溯。

8.5.2 每批产品均应有销售记录，根据销售记录追溯每批葡萄酒的售出情况，必要时应能全部召回。

8.6 葡萄酒包装、标识要求

- 8.6.1 包装应符合 GB 7718 和 GB/T 191 的规定，包装上应有产品标签，标签上应标识品种名称、净含量、年份、生产许可证号、联系方式等。
- 8.6.2 在葡萄酒包装或标签上加贴或印刷追溯信息编码。追溯信息编码可按 NY/T 176-1 规定执行。
- 8.6.3 仓储物流企业应保持产品原有包装。若更换包装，应按原包装的标签内容重新标识，若包装内容发生变化，应在新标签上如实标识。
- 8.6.4 仓储物流企业应保持产品原有的批次。若不得不进行并批、分批时，应保留产品的并批、分批记录。

8.7 内部管理要求

- 8.7.1 应制定葡萄酒质量追溯体系的建立和实施计划。明确追溯的目标、范围、实施内容、实施进度、保障措施、责任主体等内容。
- 8.7.2 明确责任主体在各环节记录信息的责任、义务和具体要求。
- 8.7.3 指定专人负责葡萄酒质量追溯系统各环节的组织、实施与监控，承担信息的记录、核实、上报、发布等工作。
- 8.7.4 配备必要的计算机、网络设备、标签打印设备、条码读写设备及相关软件等。
- 8.7.5 定期开展关于追溯记录、追溯程序、追溯操作规程等方面的培训。
- 8.7.6 追溯体系的监督、内部审核、评审、改进等，按照 GB/T 25008 执行。

附 录 A
(资料性)
葡萄种植追溯信息记录表

表 A.1 苗木来源信息记录表

品种名称		品种产地			
苗木数量		苗木规格			
检验时间		检验人		联系方式	
定植时间		定植地点			
备注					
注 1: 附销售合同复印件。					
注 2: 自繁种时附繁种记录或复印件。					

表 A.2 种植记录表

种植年份		种植者姓名		联系方式	
基地位置					
基地名称		基地编号		种植面积	
种植品种					
备注					
注1: 附土壤检测报告复印件。					
注2: 附灌溉水水质检测报告复印件。					
注3: 附空气质量检测报告复印件。					

表 A.4 农药采购记录表

序号	药剂名称	有效成分	生产厂家	生产日期	批次	供应商名称	采购人	包装规格	采购数量	购买时间	验货人	库房名称
备注												

表 A.5 农药出入库记录表

序号	库房名称	库房编号	药剂名称	有效成分	生产厂家	批次	包装规格	入库			出库		
								时间	数量	管理人	时间	数量	出库人
备注													

表 A.6 农药使用记录表

序号	基地编号	基地名称	病害名称	药剂名称	生产厂家	批次	有效成分	施用时间	施用量	施用方式	配药人	施药人
备注												

表 A.7 肥料采购记录表

序号	肥料名称	有效成分	生产厂家	生产日期	批次	供应商名称	采购人	包装规格	采购数量	购买时间	验货人	库房名称
备注												

表 A.8 肥料出入库记录表

序号	库房名称	肥料名称	有效成分	生产厂家	批次	包装规格	入库			出库		
							时间	数量	管理人	时间	数量	出库人
备注												

表 A.9 肥料使用记录表

序号	基地编号	基地名称	肥料名称	生产厂家	批次	有效成分	施用时间	施用量	施用方式	操作人
备注										

表 A.10 灌溉记录表

序号	灌溉日期	灌溉次数	灌溉方式	浇灌时间 (h)	操作人	水肥药配套施用情况	
						水肥配套施用	水药配套施用
备注							

表 A.11 葡萄采收记录表

序号	采收日期	基地编号	基地名称	采收品种	采收面积	采收方式	采收数量 (t)	采收等级	总数量 (t)	采收人
备注										

附 录 B
(资料性)
葡萄酒追溯信息记录表

表 B.1 原辅料采购记录表

序号	原料、辅料名称	有效成分	生产厂家	生产日期	批次	供应商名称	采购人	包装规格	采购数量	购买时间	验货人	库房名称
备注												

表 B.2 酿造记录表

序号	产品名称	葡萄品种	压榨方式	果胶酶添加量	二氧化硫添加量	其他助剂添加量	入罐量(t)	入料罐号	酵母添加量	发酵温度	发酵时间	循环时间	循环次数	比重	终止发酵二氧化硫添加量	发酵中止	倒入罐号
备注																	

表 B.3 灌装记录表

序号	产品名称	陈酿时间	陈酿方式	二氧化硫添加量	二氧化硫添加方式	过滤次数	过滤方式	残糖含量	游离二氧化硫含量	除菌方式	灌装时间及方式	灌装质量(t)	成品数量(瓶)	残次品数量(瓶)	入库库房号	追溯张贴方式	责任人
备注																	

表 B.4 出入库信息记录表

库房编号		库房名称		库房管理员	
入库登记					
入库申请人		入库时间		入库编号	
葡萄酒品牌		生产批次		净含量	
包装规格		数量（箱）		总数量（瓶）	
出库登记					
出库申请人		出库时间		出库编号	
葡萄酒品牌		生产批次		净含量	
包装规格		数量（箱）		总数量（瓶）	
备注					

表B.5 销售信息记录表

序号	产品名称	购买方		购买方式		销售额		购买方 联系电话	经手人 (签字)	库存量 (瓶)	责任人 (签字)	备注
		单位	个人	批发	零售	数量 (瓶)	金额 (万)					

全国团体标准信息平台