

ICS 67.040
CCS X60

T/WSWXH

新疆维吾尔自治区微生物学会团体标准

T/WSWXH 014—2025

杏酒

Apricot wine

2025-7-29 发布

2025-7-30 实施

新疆维吾尔自治区微生物学会 发布

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。

本文件由阿克苏地区检验检测中心提出。

本文件由新疆维吾尔自治区微生物学会归口。

本文件起草单位：阿克苏地区检验检测中心、新疆木塞来斯酒业有限公司、塔里木大学、库车纯然农业发展有限公司、新疆棉都慕萨莱思有限责任公司。

本文件主要起草人：谭慧林、王辉、米孜古丽·买买提、牛贵洋、许瑛、叶林、李娟、杨婧、田锋、徐学里、杨俊翔、蔡周、侯旭杰、王丽玲、努尔麦麦提·吐拉克、陈运、王亚力。

新疆果酒质量要求 杏酒

1 范围

本文件规定了杏酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于杏酒的生产、检验与销售。

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 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限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

NY/T 1508 绿色食品 果酒

QB/T 5476 果酒通用技术要求

DB65/T 4300 新疆鲜食杏果品质量分级标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 杏酒

以杏为主要原料，加糖或不加糖，经发酵酿制而成。

3.2 杏酒（发酵型）

以杏为原料，加糖或不加糖，经发酵酿制而成。

3.3 杏酒（配制型）

以发酵酒或蒸馏酒等为基酒，加入杏汁，加工而成的配制酒。

3.4 杏果酒

以杏为主要原料，添加其他水果，加糖或不加糖，经全部或部分发酵酿制而成，或直接与其他果酒（发酵型）调配而成的发酵酒。

4 产品分类

4.1 按生产工艺和原料可分为

4.1.1 杏酒（发酵型）

4.1.2 杏酒（配制型）

4.1.3 杏果酒

4.2 按含糖量可分为

4.2.1 干型杏酒

4.2.2 半干型杏酒

4.2.3 半甜型杏酒

4.2.4 甜型杏酒

5 工艺

5.1 杏酒（发酵型）

杏子鲜果→挑选→去核→破碎→发酵→澄清→贮存→调配→过滤→杀菌→灌装→包装→成品

5.2 杏酒（配制型）

发酵酒或蒸馏酒→添加杏汁→贮存→调配→过滤→杀菌→灌装→包装→成品

5.3 杏果酒

杏子鲜果（添加其他水果）→发酵→澄清→贮存→调配（或添加其他发酵果酒）→过滤→杀菌→灌装→包装→成品

6 要求

6.1 原料、配料要求

原料选用新疆地产杏，满足DB65/T 4300要求，果粒新鲜、洁净；无病虫果、霉烂果、裂果、生青果；无枝叶、泥土及其他杂物，可溶性固形物 $\geq 14\%$ 。蒸馏酒应符合GB 8951要求，食品添加剂应符合GB 2760要求，配料应符合国家相关标准要求。

6.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表1 感官要求

项 目	要 求		
	杏酒（发酵型）	杏酒（配制型）	杏果酒
外观和色泽	具有本品应有的色泽，外观澄清，无悬浮物（允许有少量沉淀）		
香 气	具有杏特有的果香，果香与酒香协调	具有杏的香气和酒香，果香与酒香协调	具有杏和所加入其他水果特有的香气，果香与酒香协调
滋 味	具有纯正、优雅、爽怡滋味和悦人的果香味，酒体完整		
风 格	具有杏酒应有的特征和风格		

6.3 理化要求

6.3.1 杏酒（发酵型）、杏果酒

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目		指 标
酒精度 ^a （20℃）/%vol		≥4.0
总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	干 型	≤4.0
	半干型	4.1~12.0
	半甜型	12.1~45.0
	甜 型	≥45.1
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.2
干浸出物/(g/L)		≥10.0
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)		≤0.2
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)		不得检出
甲醇 ^b /(g/L)		≤0.4

^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol
^b 甲醇按 100%酒精度折算

6.3.2 杏酒（配制型）

应符合 GB/T 27588 的规定。

6.4 微生物限量要求

按 GB 2758 的规定执行。

6.5 食品添加剂

按 GB 2760 的规定执行。

6.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 15038 检验。

7.2 理化要求(除山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、甲醇外)

按 GB/T 15038 检验。

7.3 山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐

按 GB 5009.28 检验。

7.4 甲醇

按 GB 5009.266 检验

7.5 净含量

按 JJF 1070 检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内所生产的同一品质、同一规格、同一批号的产品为一批。

8.2 抽样

按表 3 抽取样本，单件包装净含量小于 500mL，总抽取量不足 1500mL 时，可按比例增加抽样量。

表3 抽样表

抽样范围/箱	样本数/箱	单位样本数/箱
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
≥3501	13	1

采样后应贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其它样品立即送化验室，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂质量控制部门按照本文件进行检验，检验结果符合本文件方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、挥发酸、总糖、干浸出物和净含量。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目为本文件的全部要求项目。

8.3.2.2 型式检验每年至少进行两次，发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原、辅材料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求；
- d) 出厂检验结果有较大变化时。

8.4 判定规则

8.4.1 不合格项目分类

---A 类不合格：感官要求，酒精度，挥发酸，干浸出物，山梨酸及其钾盐，苯甲酸及其钠，甲醇，净含量，标签；

---B 类不合格：总糖。

8.5 检验结果

有两项以下（含两项）不合格时，应重新从同批产品中抽取两倍量样本，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8.5.1 复检结果若有以下二种情况之一时，则判定该批产品不合格。

--- 一项以上（含一项）A 类不合格；

--- B 类不合格；

8.5.2 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关方协调解决，或委托有关单位仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标志、包装

9.1 标志

标签标志应符合 GB 7718 的规定。

保质期标识应符合 GB 2758 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 内包装应采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。

9.2.2 外包装应使用合格的瓦楞纸箱或木箱。箱内要有防震的间隔材料。

9.2.3 与酒接触的包装材料（瓶、盖、塞等）应为符合食品安全要求的食品级材料。

10 运输、贮存

10.1 包装的果酒应在 5℃~35℃条件下运输、贮存温度应控制在 10℃~25℃。

10.2 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严禁日晒、雨淋。

10.3 禁止与有毒、有害物品接触。用软木塞封口的或其替代品封口的，宜卧放或倒放。

10.4 存放地点应阴凉、干燥、通风良好，严禁火种。