

T/ZJKSFIA 0001-2022《鲜葡萄酒》

团体标准第 1 号修改单

本修改单经张家口市食品工业协会于2024 年 06 月 10 日第 035 号公告批准,建议该修改单2024 年 06 月 10 日起实施。

- 1、第 3 章术语和定义中增加: 3.5 起泡葡萄酒(葡萄汽酒); 3.6 无醇起泡葡萄酒; 3.7 无醇葡萄酒。
- 2、第 4 章产品分类中增加了 4.1.5 起泡葡萄酒(葡萄汽酒); 4.1.6 无醇起泡葡萄酒; 4.1.7 无醇葡萄酒。
- 3、5.1 感官指标: 表 1 澄清度项目中增加了“鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒允许有少量沉淀”的要求; 表 1 滋味项目中, 增加了“起泡酒和无醇起泡酒口感有杀口力”的描述。
- 4、5.3 理化指标: 表 2 理化指标 格式发生变化; 分为 5.2 理化指标, 5.3 卫生指标; 5.4 微生物指标。
- 5、表 2 理化指标: 将酒精度原来是 $\geq 5\%vol$ 的一律修订为 $\geq 2\%vol$ 。
- 6、表 2 理化指标中, 增加了起泡葡萄酒、无醇起泡葡萄酒、无醇葡萄酒的理化指标。
- 7、第九章 标识、包装、贮存、运输中
 - 9.1 标识中增加了
 - 9.1.3 起泡葡萄酒、无醇起泡葡萄酒应标注“警示语”——“切勿撞击, 防止爆瓶”。
 - 9.2 包装中增加了
 - 9.2.4 灌装起泡葡萄酒, 无醇起泡葡萄酒应使用耐受压力的容器进行包装。
 - 9.4 运输中增加了
 - 9.4.2 起泡葡萄酒(葡萄汽酒)、无醇起泡葡萄酒运输时, 应防止碰撞、颠簸、酒与酒之间应有隔板。
 - 9.4.3 起泡葡萄酒(葡萄汽酒)、无醇起泡葡萄酒、无醇葡萄酒、用于制造用葡萄酒原酒运输温度应控制在 5~25℃。

张家口市食品工业协会

2024 年 06 月 10 日

