

ICS 67.160.10

CCS X 62



T/ZJKSFIA

张家口市食品工业协会团体标准

T/ZJKSFIA 0001-2024修订

代替T/ZJKSFIA 0001-2022

鲜葡萄酒



2024-05-19 发布

2024-06-10 实施

张家口市食品工业协会 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。

请注意本文件中的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由张家口市食品工业协会、怀来县葡萄酒协会提出。

本文件由张家口市食品工业协会归口。

本文件起草单位：怀来县市场监督管理局、张家口怀谷庄园葡萄酒有限公司、怀来丰收庄园葡萄酒有限公司、怀来龙徽庄园葡萄酒有限公司、张家口长城酿造（集团）有限责任公司、怀来沙城庄园葡萄酒有限公司、怀来迦南酒业有限公司、涿鹿亚珑葡萄酒文化发展有限责任公司、河北龙泉葡萄酒有限公司、叶浓（河北）葡萄酒业有限责任公司、怀来县福瑞诗葡萄酒堡有限公司、怀来县贵族庄园葡萄酒业有限责任公司、河北益利葡萄酒有限公司、河北神农庄园葡萄酒有限公司、河北众标通检测科技有限公司、河北沙城家和酒业有限公司、涿鹿三祖帝都葡萄酒有限公司。

本文件主要起草人：赵嘉旭、曹蔼、杨军、李薇帆、赵森林、任重岩、吴业飞、王海龙、刘翠平、陈守川、张越、杨利峰、李志河、张玉珠、王健、张晨、樊少英。

本文件于2022年07月10日首次发布。

本文件于2024年05月19日第1次修订。



鲜葡萄酒

1 范围

本文件规定了鲜葡萄酒的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于鲜葡萄酒、葡萄酒原酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒、起泡葡萄酒、无醇葡萄酒、无醇起泡葡萄酒的生产、检验、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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 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/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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
- GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- BB/T 0018 包装容器 葡萄酒瓶



BB/T 0034 铝防盗瓶盖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典（2020年版）（一部）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜葡萄酒原浆

以鲜葡萄为原料，经分选、除梗破碎、压榨或不压榨、去皮或不去皮、去籽或不去籽，添加食品加工用酵母、食品用酶制剂（果胶酶）、经发酵、分离、灌装等工艺制成的含有一定酒精度可直接饮用的鲜葡萄酒原浆。鲜葡萄酒原浆在冰点温度 $\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境储存。

3.2

葡萄酒原酒

以鲜葡萄为原料，经分选、除梗破碎，压榨或不压榨、去皮或不去皮、去籽或不去籽，添加食品加工用酵母、食品用酶制剂（果胶酶）、添加或不添加食品添加剂（焦亚硫酸钾）、添加或不添加食用单宁、添加或不添加山梨酸及其钾盐、添加或不添加白砂糖（加入量不得超过产生2%（体积分数）酒精的量），经发酵、分离、贮存制成的含有一定酒精度用于酿造葡萄酒的葡萄酒原酒。

3.3

鲜葡萄酒

以鲜葡萄酒原浆为原料，经过滤、灌装等工艺制成的含有一定酒精度可直接饮用的鲜葡萄酒。鲜葡萄酒在冰点温度 $\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境储存。

3.4

原生鲜葡萄酒

以原生葡萄为原料，采摘后12小时内经分选、除梗、破碎、压榨或不压榨、去皮或不去皮、去籽或不去籽，葡萄汁全部或部分控温（ $13\sim 28^{\circ}\text{C}$ ）自然发酵、过滤、灌装等工艺制成的含有一定酒精度可直接饮用的原生鲜葡萄酒；原生鲜葡萄酒在冰点温度 $\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境储存。

3.5

起泡葡萄酒（葡萄汽酒）

以葡萄酒原酒为基酒，经澄清处理、调配、除菌、添加二氧化碳或葡萄汁自然发酵产生的二氧化碳、灌装等工艺制成的含有一定酒精度可直接饮用的起泡葡萄酒。

3.6

无醇起泡葡萄酒

以起泡葡萄酒为基酒，采用脱醇，灌装等工艺制成的酒精度 $\leq 0.5\% \text{vol}$ 的无醇起泡葡萄酒。

3.7

无醇葡萄酒



以葡萄酒原酒为基酒，经澄清处理、调配、除菌、脱醇、灌装等工艺制成的酒精度 ≤ 0.5 %vol的无醇葡萄酒。

4 产品分类

4.1 按类别分类

- 4.1.1 鲜葡萄酒
- 4.1.2 葡萄酒原酒
- 4.1.3 鲜葡萄酒原浆
- 4.1.4 原生鲜葡萄酒
- 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

4.2 按色泽分类

- 4.2.1 白葡萄酒
- 4.2.2 桃红葡萄酒
- 4.2.3 红葡萄酒

4.3 按含糖量分类

- 4.3.1 干型葡萄酒
- 4.3.2 半干型葡萄酒
- 4.3.3 半甜型葡萄酒
- 4.3.4 甜型葡萄酒

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 葡萄应选用无霉烂、着色均匀，生青果、干果、腐烂果分别 < 5 粒/穗，采收前1个月不得使用杀虫剂、不能灌水，采摘前10天不得使用杀菌剂；无波尔多液残留且清洁。葡萄中真菌毒素、污染物限量和农药残留应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 白砂糖应符合GB 317的规定。

5.1.3 食品加工用酵母应符合GB/T 20886.1的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求			检验方法
		干型、半干型	半甜型	甜型	
色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色			GB/T 15038



	桃红葡萄酒	浅玫瑰红、浅红、洋葱皮红		
	红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、玫瑰红色、棕红色		
香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香。			
澄清度	澄清有光泽、无悬浮物；鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒允许有少量沉淀。			
滋味	具有纯正、优雅、爽怡的口味，酒体醇厚，酒体完整，起泡酒和无醇起泡酒口感有杀口力	酸甜协调，酒体丰满，起泡酒和无醇起泡酒口感有杀口力	甘甜醇厚，酸甜协调，酒体丰满，起泡酒和无醇起泡酒口感有杀口力	
典型性	具有典型的葡萄品种应有的特征和风格			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法	
鲜葡萄酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	14.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.0	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
葡萄酒原酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	14.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.0	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
		山梨酸及其钾盐/ (以山梨酸计) (mg/L)	≤	200
鲜葡萄酒原浆	酒精度 (20℃) (%vol)	≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	14.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.0	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
原生鲜葡萄酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	14.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.5	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
起泡葡萄酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≥	2.0	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	10.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.5	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	



	二氧化碳 ^d (20℃) /MPa	≥	0.03	GB 5009.28
	柠檬酸/ (g/L)	≤	1.0	
	山梨酸及其钾盐/ (以山梨酸计) (mg/L)	≤	200	
无醇起泡葡萄酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≤	0.5	GB/T 15038
	干浸出物/(g/L)	≥	10.0	
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.5	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
	二氧化碳 ^d (20℃) /MPa	≥	0.03	
	柠檬酸/ (g/L)	≤	2.0	
	山梨酸及其钾盐/ (以山梨酸计) (mg/L)	≤	200	GB 5009.28
无醇葡萄酒	酒精度 (20℃) (%vol)	≤	0.5	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	10.0	GB/T 15038
	挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.2	
	总二氧化硫/ (g/L)	≤	2.5	
	总酸 (以酒石酸计) / (g/L)	≥	2.0	
	柠檬酸/ (g/L)	≤	2.0	
		山梨酸及其钾盐/ (以山梨酸计) (mg/L)	≤	200
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干型 ^b	≤	4.0	GB/T 15038
	半干型 ^c		4.1~12.0	
	半甜型		12.1~45.0	
	甜型	≥	45.1	
备注	^a 酒精度标签表示值与实际值不得超过±1.0% (体积分数) ^b 干型葡萄酒: 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 2.0g/L 时, 含糖量最高为 9.0g/L; ^c 半干型葡萄酒: 当总糖与总酸 (以酒石酸计) 的差值小于或等于 10.0g/L 时, 含糖量最高为 18.0g/L。 ^d 起泡葡萄酒和无醇起泡葡萄酒检测此项目。			

5.4 卫生指标

应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

项目	指 标	检验方法	
甲醇/ (mg/L)	≤	400	GB 5009.266
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.12
铜/ (mg/L)	≤	1.0	GB 5009.13
铁/ (mg/L)	≤	8.0	GB 5009.90
赭曲霉毒素A / (ug/kg)	≤	1.8	GB 5009.96

5.5 微生物指标

应符合表4的规定。



表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

- 6.1.1 果胶酶制剂应符合 GB 25594 的规定；
- 6.1.2 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定；
- 6.1.3 食用单宁应符合《中华人民共和国药典（2020年版）（一部）》的规定；
- 6.1.4 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定；
- 6.1.5 山梨酸及其钾盐应符合 GB 1886.39 的规定。

6.2 食品添加剂使用量、使用范围

应符合GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 和 GB 12696 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

- 8.1.1 葡萄酒原酒：同一个储酒容器内的葡萄酒为同一批。
- 8.1.2 鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒、起泡葡萄酒、无醇葡萄酒、无醇起泡葡萄酒同一班次、同一生产线、同一类别、同一规格产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

8.2.1 葡萄酒原酒

从贮酒罐的取样阀门取酒样，每个储酒容器内产品抽样不少于4瓶，进行感官要求、理化指标；采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、储酒容器编号，将两瓶样品封存，保存2个月备查，其他样品立即送检。



8.2.2 鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒、起泡葡萄酒、无醇葡萄酒、无醇起泡葡萄酒

每批次随机抽取 6 箱，每箱抽取 1 瓶，用于检验和留样。

8.3 出厂检验

8.3.1 鲜葡萄酒、葡萄酒原酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒、无醇葡萄酒检验项目：

感官要求、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、总二氧化硫、干浸出物、净含量。

8.3.2 起泡葡萄酒、无醇起泡葡萄酒检验项目：

感官要求、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、总二氧化硫、二氧化碳、干浸出物、净含量。

8.3.3 每批产品需质量检验部门按照本标准规定的方法检验合格，出具合格报告后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 正常生产的产品停产半年后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验及结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果中微生物指标不合格时，判定不合格。

8.5.2 检验结果中感官要求、理化指标有高于两项以上（不含两项）不合格时判定不合格。

8.5.3 检验结果中感官要求、理化指标有低于两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，复检仍不符合标准的要求，判该批产品不合格。

8.5.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标识、包装、贮存、运输

9.1 标识

9.1.1 葡萄酒原酒储酒容器罐号、容器内葡萄酒品种、数量、生产日期、工艺状态。

9.1.2 标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 和国家有关规定，并应标注酒精度及产品类型。

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”。

9.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。采用本文件产品，其包装可使用“”标识（张家口市食品工业协会 LOGO）。

9.2 包装

9.2.1 葡萄酒瓶、瓶盖质量应符合 BB/T 0018、BB/T 0034 标准要求。

9.2.2 软木塞应符合 GB/T 23778 标准要求。



9.2.3 外包装材料质量应符合相关产品标准。

9.2.4 灌装起泡葡萄酒（葡萄汽酒）、无醇起泡葡萄酒应使用耐受压力的容器进行包装。

9.3 贮存

9.3.1 储存环境应阴凉、干燥、通风良好、防止冰冻、严禁火种，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮。

9.3.2 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贮存温度宜保持在5~25℃。

9.3.3 直接饮用的鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆和原生鲜葡萄酒，贮存温度宜保持在冰点温度~4℃。

9.3.4 用软木塞封装的葡萄酒，在储存时宜“倒放”或“卧放”。

9.4 运输

9.4.1 鲜葡萄酒、鲜葡萄酒原浆、原生鲜葡萄酒运输过程要保持清洁、避免日晒雨淋，防止冰冻，轻拿轻放，温度控制0~7℃。

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℃。

9.4.4 用软木塞封装的葡萄酒，在运输时宜“倒放”或“卧放”。

9.4.5 运输过程不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同车运输。



T/ZJKSFIA 0001-2024

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 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：酒精度由原来的 $\geq 5\%vol$ 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 $5\sim 25^{\circ}C$ 。

张家口市食品工业协会

2024年06月10日



张家口市食品工业协会团体标准
《鲜葡萄酒》

T/ZJKSFIA 0001-2024 修订

声 明

本文件的知识产权归属于张家口市食品工业协会，未经同意，不得印刷、销售。

任何组织、个人使用本文件(起草单位除外) 应经张家口市食品工业协会批准授权。

版权专有 侵权必究

备案电话：13383636988

15830389406