

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 0002-2024修订
替代T/ZJKSFIA 0002-2022

怀涿盆地庄园葡萄酒



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、怀来县贵族庄园葡萄酒业有限公司、张家口怀谷庄园葡萄酒有限公司、张家口长城酿造（集团）有限责任公司、张家口市食品药品检验中心、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、河北沙城庄园葡萄酒有限公司、河北神农庄园葡萄酒有限公司、怀来中法庄园葡萄酒有限公司、河北益利葡萄酒有限公司、河北众标通检测科技有限公司、河北龙泉葡萄酒有限公司、涿鹿亚珑葡萄酒文化发展有限责任公司、涿鹿三祖帝都庄园葡萄酒有限公司、叶浓（河北）葡萄酒业有限责任公司、河北沙城家和酒业有限公司。

本文件主要起草人：庞永宏、曹嵩、杜小明、杨军、任重岩、李文宏、赵德升、梁戈飞、陈守川、任卫佳、王海龙、杨利峰、李志河、刘翠平、张玉珠、池艳海、樊少英、张晨。

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。



怀涿盆地庄园葡萄酒

1 范围

本文件规定了怀涿盆地庄园葡萄酒的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂控制、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于怀涿盆地庄园葡萄酒的生产、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 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 19265 地理标志产品 沙城葡萄酒
- 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

怀涿盆地

怀涿盆地处于河北省北部，在东经 $115^{\circ} \sim 113.50^{\circ}$ ，北纬 $39.30^{\circ} \sim 42.10^{\circ}$ 范围内，包括怀来、涿鹿两个行政县区（见 GB/T 19265 附件 A），是我国葡萄、葡萄酒核心产区之一。

3.2

怀涿盆地庄园葡萄酒

以 $\geq 80\%$ 的怀涿盆地葡萄酒庄园种植的优质葡萄为原料，在同一庄园内完成种植、原料预处理（分选、除梗、破碎、压榨或不压榨、去皮或不去皮），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、添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，经控温（ $13 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ）发酵、调配、陈酿、澄清、冷冻、过滤、灌装全过程制成的怀涿盆地庄园葡萄酒。

3.3

怀涿盆地庄园葡萄酒原浆

以庄园种植的鲜葡萄为原料，在同一庄园内完成种植、原料预处理（分选、除梗、破碎、压榨或不压榨、去皮或不去皮），添加食品加工用酵母、食品用酶制剂（果胶酶），经控温（ $13 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ）发酵、过滤、灌装等工艺制成可直接饮用的怀涿盆地庄园葡萄酒原浆。怀涿盆地庄园葡萄酒原浆在冰点温度 $\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境储存。

3.4

怀涿盆地庄园加香葡萄酒

以 $\geq 80\%$ 的怀涿盆地葡萄酒庄园种植的优质葡萄为原料，在同一庄园内完成种植、原料预处理（分选、除梗、破碎、压榨或不压榨、去皮或不去皮），添加芳香植物或芳香植物浸出液、芳香浓郁的果汁原汁，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、添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，经控温（ $13 \sim 28^{\circ}\text{C}$ ）发酵、调配、陈酿、澄清、冷冻、过滤、灌装而成的怀涿盆地庄园加香葡萄酒。

3.5

怀涿盆地庄园起泡葡萄酒

以怀涿盆地庄园葡萄酒为原料，添加食品添加剂二氧化碳或葡萄汁自然发酵产生的二氧化碳，经过滤、灌装等工艺制成的怀涿盆地庄园起泡葡萄酒。

3.6



怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒

以怀涿盆地庄园起泡葡萄酒为基酒，经脱醇，灌装等工艺制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ vol 的怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒。

3.7

怀涿盆地庄园无醇葡萄酒

以怀涿盆地庄园葡萄酒为基酒，经脱醇、灌装等工艺制成的酒精度 $\leq 0.5\%$ vol 的怀涿盆地庄园无醇葡萄酒。

4 产品分类

4.1 按类别分类

- 4.1.1 怀涿盆地庄园葡萄酒；
- 4.1.2 怀涿盆地庄园葡萄酒原浆；
- 4.1.3 怀涿盆地庄园加香葡萄酒；
- 4.1.4 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒；
- 4.1.5 怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒；
- 4.1.6 怀涿盆地庄园无醇葡萄酒；

4.2 按色泽分类

- 4.2.1 怀涿盆地庄园白葡萄酒；
- 4.2.2 怀涿盆地庄园桃红葡萄酒；
- 4.2.3 怀涿盆地庄园红葡萄酒；

4.3 按含糖量分类

- 4.3.1 怀涿盆地庄园干型葡萄酒；
- 4.3.2 怀涿盆地庄园半干型葡萄酒；
- 4.3.3 怀涿盆地庄园半甜型葡萄酒；
- 4.3.4 怀涿盆地庄园甜型葡萄酒；

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 怀涿盆地庄园酿酒葡萄亩产不得高于 400kg/亩，红酒酿酒葡萄采摘时含糖量应 $\geq 180\text{g/L}$ ；白葡萄酒、桃红葡萄酒酿酒葡萄采摘含糖量应 $\geq 170\text{g/L}$ ，酿酒葡萄应选用着色均匀，无霉烂、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 食品加工用酵母质量应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 5.1.3 果汁原汁质量应符合 GB 17325 的规定。



5.2 感官要求

应符合表1的规定(表中庄园指怀涿盆地庄园)。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
色泽	庄园白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾杆黄、金黄色	GB/T 15038
	庄园桃红葡萄酒	桃红色、浅玫瑰红、浅红、洋葱皮红	
	庄园红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、玫瑰红色、棕红色	
	庄园加香白葡萄酒	浅黄、黄杆黄、金黄色、琥珀色	
	庄园加香桃红葡萄酒	桃红、玫瑰红、浅红色	
	庄园加香红葡萄酒	深紫红、深宝石红、紫红、宝石红	
	庄园起泡葡萄酒	具有本品种应有的色泽	
	庄园无醇起泡葡萄酒	具有本品种应有的色泽	
	庄园无醇葡萄酒	具有本品种应有的色泽	
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；庄园葡萄酒原浆、庄园加香葡萄酒允许有少量沉淀	
滋味	干型、半干型	具有纯正、优雅、爽怡的口味和愉悦的果香味，酒体完整，起泡酒和无醇起泡酒口感具有杀口力	
	半甜型	酸甜协调，酒体丰满甘甜醇厚，酒香浓郁：起泡酒和无醇起泡酒口感具有杀口力	
	甜型	酸甜协调，酒体丰满，果香、酒香浓郁：起泡酒和无醇起泡酒口感具有杀口力	
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
庄 园 葡 萄 酒	酒精度(20℃) (%vol)	≥	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	GB/T 15038
	挥发酸(以乙酸计)/(g/L)	≤	
	总二氧化硫/(g/L)	≤	
	总酸(以酒石酸计)/(g/L)	≥	
	柠檬酸/(g/L)	≤	
	山梨酸及其钾盐/(以山梨酸计)(mg/L)	≤	GB 5009.28
庄 园 葡 萄	酒精度(20℃) (%vol)	≥	GB 5009.225
	干浸出物/(g/L)	≥	GB/T 15038



T/ZJKSFIA 0002-2024

酒原浆	挥发酸（以乙酸计）/（g/L）	≤	2.0	
	总二氧化硫/（g/L）	≤	2.5	
	总酸（以酒石酸计）/（g/L）	≥	2.0	
庄园加香葡萄酒	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）	≤	2.0	
	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）	≤	1.0	
	山梨酸及其钾盐/（以山梨酸计）（mg/L）	≤	200	GB 5009.28
庄园起泡葡萄酒	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）	≤	2.0	
	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）	≤	1.0	
	山梨酸及其钾盐/（以山梨酸计）（mg/L）	≤	200	GB 5009.28
庄园无醇起泡葡萄酒	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）	≤	2.0	
	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）	≤	1.0	
	山梨酸及其钾盐/（以山梨酸计）（mg/L）	≤	200	GB 5009.28
庄园无醇葡萄酒	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）	≤	2.0	
	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）	≤	1.0	
	山梨酸及其钾盐/（以山梨酸计）（mg/L）	≤	200	GB 5009.28
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	
庄园加香葡萄酒 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干型 ^b	≤	20.0	GB/T 15038
	半干型 ^c		20.1~40.0	
	半甜型		40.1~60.0	



T/ZJKSFIA 0002-2024

	甜型	$\geq$	60.1	
备注	^a 酒精度标签表示值与实际值不得超过 $\pm 1.0\%$ （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 庄园起泡葡萄酒和庄园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）	$\leq$ 400	GB 5009.266
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
铜/（mg/L）	$\leq$ 1.0	GB 5009.13
铁/（mg/L）	$\leq$ 8.0	GB 5009.90
赭曲霉毒素A /（ug/kg）	$\leq$ 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 食品添加剂控制

6.1 食品添加剂质量

- 6.1.1 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定；
- 6.1.2 果胶酶制剂应符合 GB 25594 的规定；
- 6.1.3 二氧化碳应符合GB 1886.228 的规定；
- 6.1.4 山梨酸钾应符合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、GB/T 12696 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一生产线、同一类别、同一灌装规格产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

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 怀涿盆地庄园葡萄酒、怀涿盆地庄园葡萄酒原浆、怀涿盆地庄园加香葡萄酒、怀涿盆地庄园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 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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、干浸出物、二氧化碳、净含量。

8.3.3 每批产品需公司质量检验部门按照本标准规定的方法检验合格、出具检验报告后方可出厂。

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以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验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 检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品合格。

8.5.2 检验 5.2、5.3、5.4 指标有一项或一项以上不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检结果仍不符合标准的要求，判该批产品不合格。

8.5.3 检验 5.5 指标有一项不合格，判定该批产品不合格。

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 产品包装储运标识应符合 GB/T 191 规定。
- 9.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 2758 相关规定并应标注酒精度。
- 9.1.3 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒应标注“警示语”——“切勿撞击，防止爆瓶”。
- 9.1.4 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 包装材料应符合食品卫生要求，包装容器应清洁，封装严密，无渗漏。
- 9.2.2 软木塞应符合 GB/T 23778 标准要求。
- 9.2.3 葡萄酒瓶、铝防盗瓶盖质量应符合 BB/T 0018、BB/T 0034 标准要求。
- 9.2.4 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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 怀涿盆地庄园葡萄酒、怀涿盆地庄园加香葡萄酒、怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒贮存温度宜保持在 5~25℃。
- 9.3.3 怀涿盆地庄园葡萄酒原浆贮存温度宜保持在冰点温度~4℃环境储存。
- 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 怀涿盆地庄园葡萄酒、怀涿盆地庄园加香葡萄酒、怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇葡萄酒运输过程要保持清洁，运输温度控制在 5~25℃。
 - 9.4.2 怀涿盆地庄园葡萄酒原浆运输过程要保持清洁，运输温度控制在 0~7℃。
 - 9.4.3 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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。
 - 9.4.4 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 0002-2024

T/ZJKSFIA 0002-2022《怀涿盆地庄园葡萄酒》

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6月10日起实施。

- 1、第3章术语和定义中增加: 3.5怀涿盆地庄园起泡葡萄酒; 3.6怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒; 3.7怀涿盆地庄园无醇葡萄酒;
- 2、第4章产品分类中增加了 4.1.4 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒; 4.1.5 怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒; 4.1.6 怀涿盆地庄园无醇葡萄酒;
- 3、表1 澄清度项目中增加了“庄园葡萄酒原浆、庄园加香葡萄酒允许有少量沉淀”的要求; 滋味项目中, 增加了“起泡酒和无醇起泡酒口感有杀口力”的要求。
- 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 理化指标中: 将酒精度原来是 $\geq 5\text{vol}$ 的一律修订为 $\geq 2\text{vol}$ 。
- 6、表2 理化指标中, 增加了怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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 怀涿盆地庄园起泡的葡萄酒, 怀涿盆地庄园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
 - 9.4.1 怀涿盆地庄园葡萄酒、怀涿盆地庄园加香葡萄酒、怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园无醇葡萄酒运输过程要保持清洁, 运输温度控制在 $5\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。
 - 9.4.3 怀涿盆地庄园起泡葡萄酒、怀涿盆地庄园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。

张家口市食品工业协会

2024年06月10日



T/ZJKSFIA 0002-2024

张家口市食品工业协会团体标准
《怀涿盆地庄园葡萄酒》

T/ZJKSFIA 0002-2024

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