

辽宁省品牌建设促进会团体标准 编制说明

标准名称：《辽宁优品 冰葡萄酒》

起草单位：辽宁省检验检测认证中心(辽宁省标准化研究院)

编制日期：2024 年 7 月

《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准编制说明

一、任务来源

受辽宁省市场监督管理局“辽宁优品秘书处”委托，由辽宁省检验检测认证中心(辽宁省标准化研究院)牵头起草《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准，为辽宁优品评价工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

二、修订本标准的必要性及目的意义

原标准适用范围在政策导向和产业发展实际上已不适应冰酒行业高质量发展需求。

一方面，为深入贯彻落实《中共中央国务院关于加快建设全国统一大市场的意见》、国家市场监督管理总局《关于规范地方标准制定和应用促进全国统一大市场建设的通知》精神，激发市场主体活力，畅通国内大循环，打破地方保护和市场分割，促进统一开放、竞争有序的市场体系建设，这一政策导向为“辽宁优品”认证工作提供了坚实的政策支持和方向指引。因此辽宁优品认证联盟处对《辽宁优品冰葡萄酒》标准存在的原料产地限制地域的现象提出了修改建议，得到辽宁省市场监督管理局的批准。

另一方面，冰葡萄酒团体标准的修订也是产业发展需求。辽宁葡萄酒产业经过近 20 年的发展，已形成了以冰酒为

主的特色葡萄酒产业，仅桓仁地区就有 20 多个本土品牌，在冰酒产业集聚打造方面推动了冰酒品牌实现多元化发展，为地方经济做出了突出贡献。然而近几年随着冰葡萄酒产业的发展，辽阳、朝阳地区也有不俗的表现，相关企业生产的有机冰葡萄酒享誉国内外，优质冰葡萄酒生产企业有从桓仁地区向外围扩大的趋势，而原冰葡萄标准限定了原料产地地区，显然不再适用目前的需要，因此有必要进行修改。

三、修订依据及原则

本文件以辽宁省“辽宁优品”认证管理办法规定的“辽宁优品”认证技术标准应当达到“国内领先、国际一流”的水平为指导思想，标准编制遵循“规范性、适用性、安全性、统一性”的原则。

1. 规范性

本文件的结构、编写规则和技术内容要素的确定是严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定进行编制。

2. 适用性

本文件综合考虑辽宁地区行业的实际情况，不对原料产地进行限定，使得冰葡萄酒的生产不再局限于某些特定的地理区域。只要满足冰葡萄酒生产所需的特定气候条件，任何地区的生产者都有可能酿造出优质的冰葡萄酒，增强了其他地域适用性。

3. 安全性

本文件以优先考虑消费者健康与安全为宗旨，在充分考虑我省冰葡萄酒产品生产情况下，在参照国家相关标准的同时对产品质量提出了更高、更细致的要求。

4. 协调性和统一性

本文件遵循国家相关法律法规、政策性文件，与相关国家标准、行业标准相一致。

四、修订过程

为落实《关于推进“辽宁优品”认证，打造辽宁质量品牌的意见》要求，有序推进“辽宁优品”认证工作，5月8日辽宁优品认证联盟处组织召开了第三批“辽宁优品”团体标准制定启动会议，公布了包括《辽宁优品 冰葡萄酒》在内的6项团体标准制修订公告”，冰葡萄酒作为唯一修订标准也在其列。

1. 征求意见稿起草阶段

为了保证该标准修订工作的顺利进行，工作组首先进行了资料检索及整理工作，以掌握国内外冰葡萄酒相关标准及其实施情况，对原标准的规范性引用文件进行查新确认，查阅与食品及冰葡萄酒相关的国内外技术标准资料15份，如产品标准GB/T 25504-2010《冰葡萄酒》（国家标准）、DB61/T 432-2008《地理标志产品 户县户及冰葡萄酒》以及栽培技术和酿造工艺标准。

通过对我国冰葡萄酒的主要产区生产企业的调研，我们制定了具体的实施方案，确定了标准框架，并着手起草了《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准讨论稿。

讨论稿形成后，工作组多次征求了企业及行业专家意见，根据修改意见对讨论稿进行了修改完善，形成征求意见稿及标准说明并报送品促会。

2. 征求意见阶段

品促会按照《辽宁省品牌建设促进会团体标准制定程序》的有关规定，在全国团体标准信息平台官网进行标准征求意见公示，向有关单位公开征集意见。征求意见时间为2024年6月20日至2024年7月21日。公示期间，工作组通过邮件、电话、微信等方式就标准征求意见稿向相关单位或专家发出征集意见。

截止至2024年7月21日，工作组共收到7个单位回函，收到相关建议和意见16条。

3. 送审阶段

标准起草组认真讨论收集到专家意见，经研究讨论后采纳意见2条，不采纳14条，修改完善后形成标准送审稿。

2024年7月31日，《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准审查会在辽宁省检验检测认证中心（辽宁省标准化研究院）召开。会上审查会专家对标准的科学性、先进性和适用性进行了肯定，并提出了修改意见共11条。起草小组按照专家组

提出的修改意见对文件进行了修改和完善，形成文件报批稿。

五、标准的构成及主要内容

新编制的 T/LNPC 001-2024《辽宁优品 冰葡萄酒》的构成和主要内容：

前言

1 范围

2 规范性引用文件

3 术语和定义

4 产品分类

5 要求及检验方法

5.1 原料

5.1.1 原料产地

5.1.1.1 生态环境、空气质量、水质

5.1.1.2 气候条件

5.1.1.3 土壤条件

5.1.2 品种

5.1.3 栽培技术

5.1.4 采收及运输

5.2 工艺及生产要求

- 5.3 冰葡萄农药残留限量
- 5.4 感官要求
- 5.5 理化要求
- 5.6 污染物及真菌毒素限量
- 5.7 微生物要求
- 5.8 食品添加剂
- 5.9 净含量
- 5.10 追溯信息记录
- 6 检验规则
- 7 标签标志
- 8 包装、运输及贮存

六、修订内容

本次标准在原《辽宁优品冰葡萄酒》(T/LNPC 001-2021)的基础上做如下修订：

a) 将术语和定义的”冰葡萄酒“修改为“辽宁优品 冰葡萄酒”；将术语和定义中的“以辽宁省桓仁地区主要水系周边种植的威代尔等葡萄为原料……”修改为“辽宁省区域内种植的威代尔等葡萄为原料，将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持 48h 以上，结冰，采收，在结冰状态下压榨，发酵，酿制而成的葡萄酒”；

b) 将要求及检验方法中原料产地的“辽宁省桓仁地区主

要水系周边”,修改为“适于在江河、湖区等大型水体周围”;

c)将理化要求中酒精度的检验方法 GB 15038 修改为 GB 5009.225;

d)将 5.1.2 的“威代尔”或“北冰红”、“凌丰红”、“北玫”等品种修改为‘威代尔’或‘北冰红’‘凌丰’‘北玫’等适合冰葡萄酒酿制的品种;

f)将 6.2.2 中的“每批抽样应为一定数量(满足检验需求)独立包装”,修改为“每批抽样独立包装不应少于 6 瓶(总数量不少于 1500mL)”;

g)将 6.3.2.1 的“型式检验项目为本标准‘要求及检验方法’中的 5.4 到 5.10 的全部内容”,修改为“....本标准‘要求及检验方法’中的 5.4 到 5.9 的全部内容”。

七、本标准与国内、国外现行法律、法规、相关标准的关系

本文件遵循国内外相关法律法规、政策性文件,与有关国家及国外标准相一致。

本标准根据《食品安全法》、GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分:标准结构与编写规则》等进行编制。本标准引用国家、农业部等标准、地方标准、规定 20 项,所引用的指标内容均为现行有效、适用的标准。

该标准的制定参照了国家标准、地方标准,具体如下:
GB/T 25504-2010 冰葡萄酒、DB61/T 432-2008 地理标志

产品 户县户及冰葡萄酒、DB21/T 2366 冰酒用葡萄栽培技术规程、DB21/T 2911 冰葡萄采收技术规程。

本标准经中国标准化研究院与我国和国外标准进行整体水平和指标水平两方面的评价分析，具体结论如下：辽宁优品冰葡萄酒团体标准全面符合国家标准，质量特征指标突出，关键指标优于国家标准且接轨国际标准，标准水平处于国内领跑地位。中标院《辽宁优品 冰葡萄酒》团体标准水平评价研究报告指标对比情况如下：

（一）质量指标

1. 与我国标准对比结果

感官要求

对照项目		本标准	GB/T 25504-2010	结论
白冰葡萄酒	色泽	淡黄色或金黄色	淡黄色或金黄色	本指标与国标一致
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	本指标与国标一致
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香与酒香，品种香气突出，陈酿型的冰葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香	本指标与国标一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	柔和协调	本指标与国标一致
	典型性	典型突出、明确	典型性突出、明确	本指标与国标一致
红冰葡萄酒	色泽	棕红色或宝石红色	棕红色或宝石红色	本指标与国标一致
	澄清度	澄清，有光泽，无明	澄清，有光泽，无明	本指标与国标一致

		显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）	显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）	
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香与酒香，品种香气突出，陈酿型的冰葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香	本指标与国标一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	本指标与国标一致
	典型性	典型突出、明确	典型性突出、明确	本指标与国标一致

理化指标

对照项目	本标准	GB/T 25504-2010	结论
酒精度 a/(%vol)	10~13	9~14	本指标与国标一致
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≥	150	125	本指标优（严）于国标
干浸出物/(g/L) ≥	35	30	本指标优（严）于国标
蔗糖/(g/L) ≤	未涉及	10	本指标为国标独有指标
挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	1.6	2.1	本指标优（严）于国标
甲醇白冰葡萄酒/(mg/L) ≤	250	250	本指标与国标一致
甲醇红冰葡萄酒/(mg/L) ≤	400	400	本指标与国标一致
铁/(mg/L) ≤	7	8	本指标优（严）于国标
铜/(mg/L) ≤	0.5	1	本指标优（严）于国标

结论：

（1）共有指标：共有指标共 18 项，符合率为 100%。

（2）优（严）指标：优（严）于国标指标项共 5 项，为总糖、干浸出物、挥发酸、铁、铜。

2. 与加拿大标准对比

感官指标

对照项目		本标准	V. Q. A. Vintners Quality Alliance	结论
白冰葡萄酒	色泽	淡黄色或金黄色	未涉及	本指标为本标准独有指标
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	带有多种果香	本指标与加拿大标准一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	浓郁香甜	本指标与加拿大标准一致
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
红冰葡萄酒	色泽	棕红色或宝石红色	未涉及	本指标为本标准独有指标
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	带有多种果香	本指标与加拿大标准一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	浓郁香甜	本指标与加拿大标准一致

	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
--	-----	---------	-----	-------------

理化指标

对照项目	本标准	V. Q. A. Vintners Quality Alliance	结论
酒精度 a/(%vol)	10~13	7.0~14.9	本指标与加拿大标准一致
总糖（以葡萄糖计） /(g/L) ≥	150	125	本指标优（严）于加拿大标准
干浸出物/(g/L) ≥	35	未涉及	本指标为本标准独有指标
挥发酸(以乙酸计) /(g/L) ≤	1.6	2.1	本指标优（严）于加拿大标准
甲醇白冰葡萄酒 /(mg/L) ≤	250	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇红冰葡萄酒 /(mg/L) ≤	400	未涉及	本指标为本标准独有指标
铁/(mg/L) ≤	7	未涉及	本指标为本标准独有指标
铜/(mg/L) ≤	0.5	未涉及	本指标为本标准独有指标

结论：

（1）共有指标：共有指标共 7 项，符合率为 100%。

（2）优（严）指标：优（严）于加拿大指标项共 2 项，为总糖、挥发酸。

（3）独有指标：独有指标项共 11 项，为白冰葡萄酒的色泽、澄清度、典型性，红冰葡萄酒的色泽、澄清度、典型性，干浸出物、甲醇白冰葡萄酒、甲醇红冰葡萄酒、铁、铜。

3. 与国际联合标准对比

感官指标

对照项目		本标准	加、奥、德三国 葡萄酒工业协会 联合制定冰 葡萄酒国际标 准	结论
白冰葡萄酒	色泽	淡黄色或金黄色	未涉及	本指标为本标准独有指标
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果 香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	未涉及	本指标为本标准独有指标
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	未涉及	本指标为本标准独有指标
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
红冰葡萄酒	色泽	棕红色或宝石红色	未涉及	本指标为本标准独有指标
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果 香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	未涉及	本指标为本标准独有指标
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	未涉及	本指标为本标准独有指标

	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
--	-----	---------	-----	-------------

理化指标

对照项目	本标准	加、奥、德三国葡萄酒工业协会联合制定冰葡萄酒国际标准	结论
酒精度 a/(%vol)	10~13	5 以上	本指标与国际联合标准一致
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≥	150	未涉及	本指标为本标准独有指标
干浸出物/(g/L) ≥	35	未涉及	本指标为本标准独有指标
挥发酸(以乙酸计) /(g/L) ≤	1.6	2.1	本指标优(严)于国际联合标准
甲醇白冰葡萄酒 /(mg/L) ≤	250	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇红冰葡萄/(mg/L) ≤	400	未涉及	本指标为本标准独有指标
铁/(mg/L) ≤	7	未涉及	本指标为本标准独有指标
铜/(mg/L) ≤	0.5	未涉及	本指标为本标准独有指标

结论:

(1) 共有指标: 共有指标共 2 项, 符合率为 100%。

(2) 优(严)指标: 优(严)于国际联合标准指标项共 1 项, 为挥发酸。

(3) 独有指标: 独有指标项共 16 项, 为白冰葡萄酒的色泽、澄清度、香气、口味、典型性, 红冰葡萄酒的色泽、澄清度、香气、口味、典型性, 总糖、干浸出物、甲醇白冰葡萄酒、甲醇红冰葡萄酒、铁、铜。

4. 与德国标准对比

感官指标

对照项目		本标准	German wine classification Prädikatswein (QmP)	结论
白冰葡萄酒	色泽	淡黄色或金黄色	色泽清澈金黄	本指标与德国标准一致
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	带有果香和花香	本指标为本标准独有指标
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	细致优雅、含蓄、口感清爽	本指标与德国标准一致
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
红冰葡萄酒	色泽	棕红色或宝石红色	未涉及	本指标为本标准独有指标
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）量沉淀）	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	未涉及	本指标为本标准独有指标
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	未涉及	本指标为本标准独有指标
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标

理化指标

对照项目	本标准	German wine classification Prädikatswein (QmP)	结论
酒精度 a/(%vol)	10~13	未涉及	本指标为本标准独有指标
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≥	150	150	本指标与德国标准一致
干浸出物/(g/L) ≥	35	未涉及	本指标为本标准独有指标
挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤	1.6	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇白冰葡萄酒/(mg/L) ≤	250	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇红冰葡萄酒/(mg/L) ≤	400	未涉及	本指标为本标准独有指标
铁/(mg/L) ≤	7	未涉及	本指标为本标准独有指标
铜/(mg/L) ≤	0.5	未涉及	本指标为本标准独有指标

结论：

（1）共有指标：共有指标共 4 项，符合率为 100%。

（2）独有指标：独有指标项共 14 项，为白冰葡萄酒的澄清度、典型性，红冰葡萄酒的色泽、澄清度、香气、口味、典型性，酒精度、干浸出物、挥发酸、 甲醇白冰葡萄酒、甲醇红冰葡萄酒、铁、铜。

5. 与法国标准对比

感官指标

对照项目		本标准	SST 系列冰酒标准	结论
白冰葡萄酒	色泽	淡黄色或金黄色	色如琥珀	本指标与法国标准一致
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）量沉淀	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	果味芳香	本指标与法国标准一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	口味酸甜融合，口感丰满细腻	本指标与法国标准一致
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标
红冰葡萄酒	色泽	棕红色或宝石红色	呈深宝石红色	本指标与法国标准一致
	澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀）量沉淀	未涉及	本指标为本标准独有指标
	香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、花香、蜜香，具有该品种独特的香气	果香	本指标与法国标准一致
	口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调	圆润、甘甜、清新，酸度饱满	本指标与法国标准一致
	典型性	典型突出、明确	未涉及	本指标为本标准独有指标

理化指标

对照项目	本标准	SST 系列冰酒标准	结论
酒精度 a/(%vol)	10~13	12~15	本指标与法国标准一致
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) $\geq$	150	127.5	本指标优（严）于法国标准
干浸出物/(g/L) $\geq$	35	未涉及	本指标为本标准独有指标
挥发酸（以乙酸计）/(g/L) $\leq$	1.6	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇白冰葡萄酒/(mg/L) $\leq$	250	未涉及	本指标为本标准独有指标
甲醇红冰葡萄酒/(mg/L) $\leq$	400	未涉及	本指标为本标准独有指标
铁/(mg/L) $\leq$	7	未涉及	本指标为本标准独有指标
铜/(mg/L) $\leq$	0.5	未涉及	本指标为本标准独有指标

结论：

（1）共有指标：共有指标共 8 项，符合率为 100%。

（2）优（严）指标：优（严）于法国指标项共 1 项，为总糖。

（3）独有指标：独有指标项共 10 项，为白冰葡萄酒的澄清度、典型性，红冰葡萄酒的澄清度、典型性，干浸出物、挥发酸、甲醇白冰葡萄酒、甲醇红冰葡萄酒、铁、铜。

（二）安全指标

1. 与国内标准对比结果

污染物、真菌毒素、微生物限量

对照项目	本标准	国标	结论
铅, mg/kg	≤ 0.2	0.2	本指标与国标要求一致
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	≤ 2	2	本指标与国标要求一致
沙门氏菌, /25mL	0	0	本指标与国标要求一致
金黄色葡萄球菌, /25mL	0	0	本指标与国标要求一致

食品添加剂限量

对照项目	本标准	国标	结论
二氧化硫残留量 (SO ₂) , g/L	≤0.25	0.25	本指标与国标要求一致
苯甲酸, g/kg	不得检出	不得使用	本指标与国标要求一致
山梨酸钾, g/kg	不得检出	0.2	本指标优 (严) 于国标
纳他霉素, g/L	不得使用	0.01	本指标优 (严) 于国标
溶菌酶, g/kg	不得使用	0.5	本指标优 (严) 于国标
三氯蔗糖 (又名蔗糖素) , g/kg	不得使用	0.65	本指标优 (严) 于国标
L (+) -酒石酸, dl-酒石酸, g/L	不得使用	4	本指标优 (严) 于国标
D-异抗坏血酸及其钠盐,	不得使用	0.15	本指标优 (严) 于国标

结论:

(1) 共有指标: 共有指标共 12 项, 符合率为 100%。

(2) 优 (严) 指标: 优 (严) 于国标指标项共 6 项, 为食品添加剂中苯甲酸、山梨酸钾、纳他霉素、溶菌酶、三氯蔗糖 (又名蔗糖素)、L (+) -酒石酸, dl-酒石酸、D-异抗坏血酸及其钠盐。

2. 与国际食品法典对比

污染物、真菌毒素、微生物限量

对照项目	本标准	国际食品法典	结论
铅, mg/kg	≤0.2	0.2	本指标与国际食品法典要求一致
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤2	未涉及	本指标为本标准独有指标
沙门氏菌, /25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标
金黄色葡萄球菌, /25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标

食品添加剂限量

对照项目	本标准	国际食品法典	结论
铅, mg/kg	≤0.2	0.2	本指标与国际食品法典要求一致
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤2	未涉及	本指标为本标准独有指标
沙门氏菌, /25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标
金黄色葡萄球菌, /25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标

结论：

(1) 共有指标：共有指标共 10 项，符合率为 80%。

(2) 优（严）指标：优（严）于欧盟指标项共 1 项，为食品添加剂中 L（+）-酒石酸，dl-酒石酸。

(3) 宽（松）指标：宽（松）于欧盟指标项共 2 项，为污染物限量中铅，品添加剂中二氧化硫残留量（SO₂）。

(4) 独有指标：独有指标项共 2 项，为微生物限量中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 与加拿大对比

污染物、真菌毒素、微生物限量

对照项目	本标准	加拿大	结论
铅，mg/kg	≤0.2	未涉及	本指标为本标准独有指标
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤2	未涉及	本指标为本标准独有指标
沙门氏菌，/25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标
金黄色葡萄球菌，/25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标

食品添加剂限量

对照项目	本标准	加拿大	结论
二氧化硫残留量（SO ₂ ），g/L	≤0.2	0.35	本指标优（严）于加拿大要求
苯甲酸，g/kg	不得检出	不得使用	本指标为本标准独有指标
山梨酸钾，g/kg	不得检出	0.5	本指标优（严）于加拿大要求
纳他霉素，g/L	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
溶菌酶，g/kg	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	不得使用	0.7	本指标优（严）于加拿大要求
L（+）-酒石酸，dl-酒石酸，g/L	不得使用	0.1	本指标优（严）于加拿大要求
D-异抗坏血酸及其钠盐，g/kg	不得使用	良好操作规范	本指标优（严）于加拿大要求

结论：

(1) 共有指标：共有指标共 8 项，符合率为 100%。

(2) 优（严）指标：优（严）于加拿大指标项共 5 项，

为食品添加剂中二氧化硫残留量（SO₂）、山梨酸钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、L（+）-酒石酸，dl-酒石酸、D-异抗坏血酸及其钠盐。

（3）独有指标：独有指标项共 4 项，为污染物中铅，真菌毒素中赭曲霉毒素 A，微生物中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4. 与美国标准对比

污染物、真菌毒素、微生物限量

对照项目	本标准	美国	结论
铅，mg/kg	≤0.2	未涉及	本指标为本标准独有指标
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤2	未涉及	本指标为本标准独有指标
沙门氏菌，/25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标
金黄色葡萄球菌，/25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标

食品添加剂限量

对照项目	本标准	美国	结论
二氧化硫残留量（SO ₂ ），g/L	≤0.2	良好操作规范	本指标优（严）于美国要求
苯甲酸，g/kg	不得检出	≤0.1	本指标优（严）于美国要求
山梨酸钾，g/kg	不得检出	良好操作规范	本指标优（严）于美国要求
纳他霉素，g/L	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
溶菌酶，g/kg	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	不得使用	良好操作规范	本指标优（严）于美国要求
L（+）-酒石酸，dl-酒石酸，g/L	不得使用	良好操作规范	本指标优（严）于美国要求
D-异抗坏血酸及其钠盐，g/kg	不得使用	良好操作规范	本指标优（严）于美国要求

结论：

（1）共有指标：共有指标共 8 项，符合率为 100%。

(2) 优（严）指标：优（严）于美国指标项共 6 项，为食品添加剂中二氧化硫残留量（SO₂）、苯甲酸、山梨酸钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、L（+）-酒石酸，dl-酒石酸、D-异抗坏血酸及其钠盐。

(3) 独有指标：独有指标项共 4 项，为污染物限量中铅，真菌毒素限量中赭曲霉毒素 A，微生物限量中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5. 与日本标准对比

污染物、真菌毒素、微生物限量

对照项目	本标准	日本	结论
铅，mg/kg	≤0.2	未涉及	本指标为本标准独有指标
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤2	未涉及	本指标为本标准独有指标
沙门氏菌，/25mL	0	未涉及	本指标为本标准独有指标
金黄色葡萄球菌，	0	未涉及	本指标为本标准独有指标

食品添加剂限量

对照项目	本标准	日本	结论
二氧化硫残留量（SO ₂ ），g/L	≤0.2	0.35	本指标优（严）于日本要求
苯甲酸，g/kg	不得检出	不得使用	本指标优（严）于日本要求
山梨酸钾，g/kg	不得检出	0.2	本指标优（严）于日本要求
纳他霉素，g/L	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
溶菌酶，g/kg	不得使用	不得使用	本指标为本标准独有指标
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	不得使用	0.4	本指标优（严）于日本要求
L（+）-酒石酸，dl-酒石酸，g/L	不得使用	无使用范围和用量限制	本指标优（严）于日本要求
D-异抗坏血酸及其钠盐，g/kg	不得使用	无使用范围和用量限制	本指标优（严）于日本要求

结论：

(1) 共有指标：共有指标共 8 项，符合率为 100%。

(2) 优（严）指标：优（严）于国际食品法典指标项

共 5 项，为食品添加剂二氧化硫残留量（SO₂）、山梨酸钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、L（+）-酒石酸，d1-酒石酸、D-异抗坏血酸及其钠盐。

（3）独有指标：独有指标项共 4 项，为污染物限量中铅，真菌毒素限量中赭曲霉毒素 A，微生物限量中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、废止现行有关标准的建议

本文件实施后，建议同时废止 T/LNPC 001-2021 冰葡萄酒。