

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

发酵型百香果酒

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
4.1 原料要求	1
4.2 生产过程卫生	2
4.3 感官要求	2
4.4 理化指标	2
4.5 真菌毒素限量	2
4.6 污染物限量	2
4.7 食品添加剂	2
4.8 净含量	2
5 试验方法	2
5.1 感官检验	3
5.2 理化指标检验	3
5.3 真菌毒素限量	3
5.4 污染物限量	3
5.5 净含量检验	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 出厂检验	3
6.4 型式检验	3
6.5 判定规则	4
7 标志、包装、运输及贮存	4
7.1 标志	4
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4

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。

本文件由广西职业技术学院提出。

本文件由南宁市食品药品安全管理服务协会归口。

本文件起草单位：广西职业技术学院、广电计量检测（南宁）有限公司、广西农垦明阳农场有限公司、合浦果香园食品有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、湖南锐测检测技术有限公司、南宁市食品药品安全管理服务协会。

本文件主要起草人：沈冰、蒙丽琼、韩佳临、范兴、黄晓琴、钟璇、何青凤、卢燕燕、吴莹、洗锦军、张莹、梁艳玲、卢福燊、易志。

发酵型百香果酒

1 范围

本文件界定了发酵型百香果酒的术语和定义，规定了技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等内容。

本文件适用于以百香果为主要原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的发酵型百香果酒。

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 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 食品中农药残留最大限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- 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 12696 食品安全国家标准 葡萄酒、果酒生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 491 西番莲
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵型百香果酒 fermented passion fruit wine

以新鲜、成熟的百香果为主要原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.2

发酵 fermentation

在酵母菌等微生物的作用下，百香果果汁中的糖分转化为酒精和二氧化碳的过程。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 百香果

应选用新鲜、成熟、无霉变、无病虫害的百香果，其品质应符合NY/T 491的要求，农药残留量应符合GB 2763的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产过程卫生

应符合GB 8951、GB 12696的规定。

4.3 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
外观	具有百香果发酵酒应有的淡黄色至金黄色，色泽自然、清亮透明，无明显悬浮物（可有少量沉淀）
香气	具有浓郁、纯正的百香果果香与发酵产生的酒香，诸香协调
滋味	酒体丰满，酸甜适口，具有百香果酒独特的风味，余味悠长，无异味
典型性	具有百香果品种和产品类型的应有特征和风格

4.4 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目	指标			
	干型	半干型	半甜型	甜型
酒精度（20℃，体积分数），% vol	2.0~15.0			
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤4.0	4.1~12.0	12.1~45.0	>45.0
总酸（以柠檬酸计），g/L	4.0~15.0			
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	1.2		
干浸出物，g/L	≥	10.0		

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，具体见表3。

表3 真菌毒素限量

项目	限值
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 2.0

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定，具体见表4。

表4 污染物限量

项目	限值
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2
甲醇，mg/L	≤ 2.0

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

按GB/T 15038执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

5.2.2 总糖

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.4 挥发酸

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.5 干浸出物

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.3 真菌毒素限量

按GB 5009.96规定的方法测定。

5.4 污染物限量

5.4.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.4.2 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

5.5 净含量检验

按JJF 1070执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验项目的要求。抽样方法应符合相关国家标准规定，确保所抽取的样品具有代表性。抽样数量不少于12个最小销售包装，且总量不少于3000 mL。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验，检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量。

6.3.2 出厂检验合格的产品，应附有产品质量合格证明文件，方可出厂销售。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部技术要求项目。

6.4.2 正常生产时，每年应进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品投产时；

- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产超过一年，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) 国家质量监督部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判该批产品为合格产品。

6.5.2 若检验项目中有一项指标不符合本标准要求，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检结果仍不符合标准要求，则判该批产品为不合格产品。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，标明产品名称、配料表、酒精度、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称、地址、联系方式、产品标准代号、食品生产许可证编号等内容。

7.1.2 应标明产品类型（干型、半干型、半甜型、甜型）。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装应采用符合食品安全标准的包装材料，确保在运输、贮存过程中不破损、不受污染，保证产品质量。

7.2.2 内包装应采用玻璃瓶、陶瓷瓶或其他符合食品安全要求的包装容器，封口应严密；外包装应采用瓦楞纸箱或其他合适的包装材料，应牢固、防潮、抗压。

7.3 运输

7.3.1 产品在运输过程中应轻装轻卸，避免碰撞、挤压，防止包装破损。

7.3.2 运输工具应清洁、干燥、无异味，避免与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装运输。

7.3.3 运输过程中应避免阳光直射和雨淋，适宜运输温度为 5℃~35℃，如超出此范围，应采取相应的防护措施。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的仓库内，避免阳光直射。

7.4.2 产品应堆放在垫板上，垫板高度不低于 10 cm，避免产品直接接触地面，防止受潮。

7.4.3 贮存温度应保持在 5℃~25℃，相对湿度应保持在 60%~75%。

7.4.4 产品应按品种、规格、批次分别存放。