

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.4—2025

代替T/XJZJXH NS10003.4—2022

“新疆品质” 特色产品技术规范 葡萄酒

"Xinjiang Quality" Featured product technical specification for grape wine

2025 – 12 – 30 发布

2025 – 12 – 31 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 葡萄酒加工过程 1

5 标识和标签 2

6 包装、贮存和运输 2

7 葡萄酒质量要求 2

8 检验规则 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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团新疆有限公司、新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院、新疆乡都酒业有限公司、浙江大学、新疆农业大学、吐鲁番楼兰酒庄股份有限公司、新疆维吾尔自治区质量检验检测协会、新疆维吾尔自治区市场监督管理评价中心。

本文件主要起草人：王晋启、刘琪、赵琦、王洁、王峰、杨华峰、程焕、武运、张慧娟、杨钦凯、程亚军、张云晴、刘晓、吴彪、蒋天卓。

本文件代替 T/XJZJXH NS10003.4-2022《“新疆品质”特色产品技术规范 葡萄酒》，与原标准相比，主要技术变化内容如下：

—规范性引用文件增加GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量，修改GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准；

—增加新鲜型葡萄酒和陈酿型葡萄酒定义；

—修改了4.2.1条款：质量要求应符合T/XJZJXH NS10003.3的要求；

—修改了4.2.2条款：酿酒葡萄应在采摘后宜在12 h内运输至加工车间进行破碎；

—修改了4.3.1条款：红葡萄酒酿制发酵温度应控制在20℃~30℃,发酵时间应7 d~15 d。新鲜型葡萄酒贮藏期≤36个月；陈酿型葡萄酒橡木桶贮藏期≥12个月；

—修改了4.3.2条款：白葡萄酒酿制发酵温度应控制在14℃~22℃,发酵时间应10 d~25 d，新鲜型葡萄酒贮藏期≤18个月。陈酿型葡萄酒贮藏期≥12个月；

—修改了4.3.3条款：桃红葡萄酒酿制发酵温度应控制在14℃~22℃,发酵时间应7 d~15 d；

—删除了“所有产品中均不应添加化学合成着色剂、甜味剂、香精和增稠剂。”；

—删除了“单一原料的葡萄酒的标签可不标注原料与辅料；添加防腐剂的葡萄酒的标签应标注具体名称。”；

—删除了感官指标中“起泡程度、起泡葡萄酒”要求；

—修改了“特种葡萄酒”为“其他类型葡萄酒”，增加了“典型性”要求；

—修改了7.2条款：干浸出物限制。白葡萄酒修改为17.0；桃红葡萄酒修改为18.0；红葡萄酒修改为24.0；

—修改了7.3条款：铅≤0.15，腐霉利≤4.0；

—修改了8.3条款：“出厂检验、型式检验、判定规则”要求。

本文件2025年12月30日第一次修订，2025年12月31日发布实施。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-2207183，邮编：830063。

引 言

“新疆品质”区域公共品牌是在新疆维吾尔自治区区域内，依托特有的生态环境、人文历史和生产加工方式，通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的代表新疆维吾尔自治区优势产业领域和特色产品开展自愿性认证，体现健康、绿色和安全理念的高品质和先进性形象的区域品牌。

“新疆品质”系列团体标准围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区政府组织行业专家、行业协会和企业等共同参与，在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准。“新疆品质”系列团体标准的制定和实施，有助于推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”农食产品类别系列团体标准设计如下：第一层级为T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为T/XJZJXH NS10002.1-2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件配套使用。

本文件与T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》配合使用。本文件葡萄酒的质量要求中，干浸出物指标要求高于国家标准和行业标准；国内首次在葡萄酒标准中对腐霉利和百菌清的农残限量进行了规定。本文件将以上这3项指标作为特色指标。

"新疆品质"特色产品技术规范 葡萄酒

1 范围

本文件规定了“新疆品质”葡萄酒加工过程、标识和标签、包装、贮存和运输、质量要求和检验规则的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”葡萄酒生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 23200.14 食品安全国家标准 果蔬汁和果酒中512种农药及相关化学品残留量的测定液相色谱-质谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- NY/T 274 绿色食品 葡萄酒
- T/XJZJXH NS10003.3 “新疆品质”特色产品技术规范 葡萄

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新鲜型葡萄酒 fresh wine

是指在酿造完成后不经过长时间陈酿，通常当年酿造当年上市，以展现清新果味和年轻活力为主要特点的葡萄酒。

3.2

陈酿型葡萄酒 aged wine

是指酿造完成后，需在橡木桶或瓶中经过较长时间陈酿，以实现风味融合、单宁软化、品质提升的葡萄酒。

4 葡萄酒加工过程

4.1 通用要求

葡萄酒加工应符合GB 12696要求。

4.2 原料要求

4.2.1 酿酒葡萄应产自新疆维吾尔自治区，质量要求应符合 T/XJZJXH NS10003.3 的要求。

4.2.2 酿酒葡萄应在采摘后宜在 12 h 内运输至加工车间进行破碎；长途运输时间超过 8 h，应使用控温设备并保持 $\leq 15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.3 过程要求

4.3.1 红葡萄酒酿制发酵温度应控制在 $20\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，发酵时间应 7 d \sim 15 d。新鲜型葡萄酒贮藏期 ≤ 36 个月；陈酿型葡萄酒橡木桶贮藏期 ≥ 12 个月。

4.3.2 白葡萄酒酿制发酵温度应控制在 $14\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 22\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，发酵时间应 10 d \sim 25 d，新鲜型葡萄酒贮藏期 ≤ 18 个月。陈酿型葡萄酒贮藏期 ≥ 12 个月。

4.3.3 桃红葡萄酒酿制发酵温度应控制在 $16\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 22\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，发酵时间应 7 d \sim 15 d。

4.3.4 其他类型葡萄酒应符合相应的生产工艺要求。

5 标识和标签

5.1 预包装葡萄酒标签应符合 GB 2758 和 GB 7718 要求，并按含糖量标注产品类型(或含糖量)。

5.2 应按 GB/T 15037 要求标注葡萄酒的年份、品种和产地等。

5.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

6 包装、贮存和运输

6.1 包装

6.1.1 内包装材料应符合食品安全要求，不应使用塑料包装。瓶装葡萄酒不应使用回收玻璃瓶。

6.1.2 外包装应使用合格的瓦楞纸箱或具有相同功能的其他包装，内有防震、防撞的间隔材料。

6.1.3 葡萄酒的包装应符合 GB 23350 要求。

6.2 贮存和运输

6.2.1 瓶装葡萄酒用软木塞（或替代品）封装，在贮运时酒瓶应“倒放”或“卧放”。

6.2.2 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒和雨淋，防止冰冻；装卸时应轻拿轻放。

6.2.3 存放场所应阴凉且干燥、通风良好；严防日晒和雨淋；严禁火种。

6.2.4 运输温度宜保持在 $5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 35\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；贮存温度应保持在 $5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7 葡萄酒质量要求

7.1 感官要求

感官指标见表1。

表 1 感官指标

项目			要求	检测方法	
外观	色泽	红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色	GB/T 15038	
		白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色、琥珀色		
		桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色		
	澄清程度		澄清透明，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）		
香气		纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香气			
滋味	平静葡萄酒	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整		
		甜、半甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调，酒体丰满		
其他类型葡萄酒			其他类型葡萄酒按相应的产品标准执行		
典型性			具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格		

7.2 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项目		要求	检测方法
干浸出物/（g/L）	白葡萄酒	≥ 17.0	GB/T 15038
	桃红葡萄酒	≥ 18.0	
	红葡萄酒	≥ 24.0	

7.3 污染物、农药残留量

污染物、农药残留见表3。

表 3 污染物、农药残留和真菌毒素限量

项目		要求	检测方法
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/L）	≤	0.05	GB 5009.15
腐霉利/（mg/kg）	≤	4.0	GB 23200.14
百菌清/（mg/kg）	≤	0.5	

7.4 微生物、食品添加剂和真菌毒素限量

微生物应符合 NY/T 274 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素应符合 GB 2761。

8 检验规则

8.1 批次

同一生产日期内所生产的同一类别、同一规格的产品为同一批。

8.2 抽样量

抽样量应符合GB/T 15037要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、干浸出物。

8.4 型式检验

型式试验应在每年进行一次，应对第7章中规定的所有项目进行检验。在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验项目若有不符合，可在原批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，若复检结果中仍有不符合，判定整批产品为不合格。检验项目结果符合要求时，判定为合格。
