ICS

X XX

备案号：××××-××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1508-2017
代替 NY/T 1508-2007

绿色食品 果酒

Green food - Fruit wine

(报批稿)

2017-06-12 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1508-2007《绿色食品 果酒》。与 NY/T 1508-2007 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改了标准的适用范围；
- 修改了原料要求，增加了生产过程要求；
- 修改了理化指标，删除了铁的限量规定，调整了滴定酸、挥发酸和干浸出物的限量值；将滴定酸修改为总酸；
- 修改了卫生指标，删除了无机砷和黄曲霉毒素等指标，增加了甲醇、糖精钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、赤藓红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、新红、日落黄、诱惑红、亮蓝等指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了检验规则和标签；
- 增加了规范性附录 A。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院农产品公共监测中心、中国绿色食品发展中心、农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心（广州）、生命果有机食品股份有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、王富华、刘斌斌、廖若昕、耿安静、葛章春、李丽、杨慧、赵晓丽。

本标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1508-2007。

绿色食品 果酒

1 范围

本标准规定了绿色食品果酒的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以除葡萄以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的果酒，不适用于浸泡、蒸馏和勾兑果酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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（含第1号修改单）
- GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 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

果酒 fruit wine

以除葡萄以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

4 分类

4.1 干型果酒 dry fruit wine

4.2 半干型果酒 semi-dry fruit wine

4.3 半甜型果酒 semi-sweet fruit wine

4.4 甜型果酒 sweet fruit wine

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 原料应符合相应的绿色食品标准的要求。

5.1.2 加工用水应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

5.2 生产过程

应符合GB 14881的规定。

5.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有本品的正常色泽，酒液清亮，无明显沉淀物、悬浮物和混浊现象；瓶装超过1年的果酒允许有少量沉淀。	GB/T 15038
香 气	具有原果实特有的香气，陈酒还应具有浓郁的酒香，且与果香混为一体，无突出的酒精气味，无异味。	
滋 味	具有该产品固有的滋味，醇厚纯净而无异味，甜型酒应甜而不腻，干型酒应酸而不涩，酒体协调。	
典型性	具有标示品种及产品类型的应有特征和风味。	

5.4 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	
酒精度 ^a (20℃), % (体积分数)	7~18	GB 5009.225	
总酸 (以酒石酸计), g/L	4.0~9.0 (除青梅酒外)	GB/T 15038	
	≤15.0 (仅限青梅酒)		
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤1.0		
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干型果酒 ^b		≤4.0
	半干型果酒 ^c		4.1~12.0
	半甜型果酒	12.1~50.0	
	甜型果酒	≥50.1	
干浸出物 ^d , g/L	≥12.0		
^a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0% (体积分数)。 ^b 当总糖与总酸的差值≤2.0 g/L时, 含糖最高为9.0 g/L。 ^c 当总糖与总酸的差值≤2.0 g/L时, 含糖最高为18.0 g/L。 ^d 如已有相应国家或行业标准的果酒, 其浸出物要求可按其相应规定执行。			

5.5 污染物、食品添加剂限量

污染物、食品添加剂限量应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时符合表3的规定。

表3 污染物、食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
甲醇 ^a , g/L	≤0.4	GB/T 5009.48
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计), g/kg	≤0.2	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计), mg/kg	不得检出 (<5)	GB 5009.28
糖精钠, mg/kg	不得检出 (<5)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸钠计), mg/kg	不得检出 (<10)	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, mg/kg	不得检出 (<4.0)	GB/T 5009.140
赤藓红及其铝色淀 ^b (以赤藓红计), mg/kg	不得检出 (<0.2)	GB 5009.35
苋菜红及其铝色淀 ^b (以苋菜红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
胭脂红及其铝色淀 ^b (以胭脂红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
柠檬黄及其铝色淀 ^b (以柠檬黄计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
新红及其铝色淀 ^b (以新红计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
日落黄及其铝色淀 ^b (以日落黄计), mg/kg	不得检出 (<0.5)	
亮蓝及其铝色淀 ^b (以亮蓝计), mg/kg	不得检出 (<0.2)	
诱惑红及其铝色淀 ^b (以诱惑红计), mg/kg	不得检出 (<25)	GB 5009.141
^a 甲醇按100%酒精度折算。 ^b 根据产品的颜色测定相应的色素。		

5.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标	检验方法
----	----	------

菌落总数, CFU/mL	≤50	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤3.0	GB 4789.3

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

申报绿色食品应按照国家标准中 5.3~5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、理化指标和微生物学指标。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 2758 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料应符合 NY/T 658 及食品卫生标准要求和有关规定，包装容器应清洁，封装严密，无漏气、漏酒现象，使用软木塞应符合 GB/T 23778 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 运输和贮存

应符合 NY/T 1056 的规定。用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时，应“倒放”或“卧放”。运输和贮存时，应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋，严禁火种。成品不应与潮湿地面直接接触；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

附录A
(规范性附录)

绿色食品果酒产品申报检验项目

A.1 表A.1、表A.2规定了除5.3-5.7所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 重金属、食品添加剂和真菌毒素限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总二氧化硫（以SO ₂ 计），g/L	≤0.25	GB/T 15038
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤50	GB 5009.185
^a 展青霉素仅限于果酒中苹果酒和山楂酒		

表A.2 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			检 验 方 法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10
注： <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数。				