

Q/DJJ

四川振兴东吉酒业有限公司企业标准

Q/DJJ0002S-2026



2026-08-16发布

2026-08-21实施

四川振兴东吉酒业有限公司发布

目次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 1

4 检验规则..... 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5



前 言

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》要求，起草了《其他发酵酒》标准。

本标准由四川振兴东吉酒业有限公司提出。

本标准起草单位：四川振兴东吉酒业有限公司。

本标准主要起草人：彭奎、王超凯、文列、胡兴望、黄裕隆、李冕。



其他发酵酒

1 范围

本标准规定了发酵果酒的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜水果、水果果汁、水果果浆等中的一种或多种为原料，辅以糯米、水、白砂糖、红糖、冰糖、淀粉糖、蜂蜜、甜酒曲、酵母、可食花卉、茶叶、咖啡、可可粉、可食用或药食两用植物、新食品原料(新资源食品)等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗或不清洗、破碎榨汁或不破碎榨汁、澄清脱胶或不澄清脱胶、成分调配、灭菌冷却、接种酵母发酵、陈酿老熟、稳定处理、澄清过滤、无菌灌装、包装等工艺而成的发酵果酒。

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 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB/T 20706 可可粉质量要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

GB/T 35883 冰糖

GB/T 35885 红糖

NY/T 605 焙炒咖啡

QB/T 4577 甜酒曲

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》（一部）

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》

国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜水果应无腐烂、无虫蛀，符合GB 2762 和 GB 2763或相应的食品标准或有关规定。

3.1.2 水果果汁、水果果浆应符合GB 17325或相应的食品标准或有关规定。

3.1.3 糯米应符合GB/T 1354的规定。

3.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 红糖应符合GB/T 35885的规定。

3.1.6 冰糖应符合GB/T 35883的规定。

3.1.7 淀粉糖应符合GB 15203的规定。

3.1.8 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

3.1.9 甜酒曲应符合QB/T 4577的规定。

3.1.10 酵母应符合GB 31639 的规定。

3.1.11 茶叶应符合GB 31608 的规定。

3.1.12 咖啡应符合NY/T 605 的规定。

3.1.13 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

3.1.14 药食两用植物应符合《中华人民共和国药典》（一部）或相应的食品标准或有关规定或公告。

3.1.15 新食品原料（新资源食品）应符合相应的公告或食品标准或有关规定。

3.1.16 可食花卉、可食用植物、其他可食用辅料应符合相应的食品标准或有关规定或公告。

3.1.17 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定或公告。

3.1.18 水及生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.19 所有原辅材料应符合国家标准和相关规定

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观和色泽	液态，允许有少量沉淀；具有本产品应有的色泽	GB/T 15038
香气	具有发酵酒特有的香气	
滋味	味甜、酸，无酸败味及异味	
风格	具有标示的水果品种及产品类型应有的特征和风格	

3.3 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
酒精度 ^a /(20℃) (%vol)	0.5~18.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≤	750	GB/T 15038
总酸(以酒石酸计)/(g/L) ≤	10	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.19	GB 5009.12
展青霉素 ^b /(g/kg) ≤	50	GB 5009.185
^a 当酒精度大于2.0%vol时，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		
^b 仅限于以山楂、苹果为原料制成的产品。		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 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 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。				

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696和GB 14881的规定。



4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本厂质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法及抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 2758、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的规定；同时添加新食品原料(新资源食品)的产品，应按其公告规定标示：“不适宜人群和(或)食用限量”；包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输、贮存

5.3.1 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。

5.3.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

5.3.3 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

5.4 保质期

在符合本标准规定运输、贮存条件下，自生产之日起，酒精度小于10%vol 的产品按标签、标识或说明书标注的保质期执行。

