

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 274—2004

代替 NY/T 274—1995, NY/T 275—1995, NY/T 276—1995,
NY/T 277—1995, NY/T 278—1995

绿色食品 葡萄酒

Green food Wine

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 274—1995《干白葡萄酒》、NY/T 275—1995《半干白葡萄酒》、NY/T 276—1995《干红葡萄酒》、NY/T 277—1995《半干红葡萄酒》和 NY/T 278—1995《干桃红葡萄酒》。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(济南)。

本标准主要起草人：柳琪、滕葳、任凤山、王磊、郭栋梁、朱爱国。

绿色食品 葡萄酒

1 范围

本标准规定了绿色食品葡萄酒的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于经发酵等工艺酿制而成的绿色食品葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB 12696 葡萄酒厂卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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

3 产品分类

3.1 按色泽分

- 3.1.1 白葡萄酒。
- 3.1.2 桃红葡萄酒。

3.2 按含糖量分

- 3.2.1 干葡萄酒。
- 3.2.2 半干葡萄酒。
- 3.2.3 半甜葡萄酒。
- 3.2.4 甜葡萄酒。

3.3 按二氧化碳含量分

- 3.3.1 平静葡萄酒。
- 3.3.2 起泡葡萄酒。

3.3.2.1 高泡葡萄酒

3.3.2.2 低泡葡萄酒

4 要求

4.1 环境

原料产地环境条件应符合 NY/T 391 的规定。生产场所应符合 GB 12696 的要求。

4.2 原料

应符合绿色食品的要求。所使用食品添加剂应符合 NY/T 392 规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	品 种	要 求
色泽	白葡萄酒	近似无色,微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
	红葡萄酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色
	桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色
滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、幽雅、爽怡的口味和新鲜悦人的果香味,酒体丰满、完整、回味绵长
	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、完整、回味绵长
	起泡葡萄酒	具有清新、优美、醇正、和谐、悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味,有杀口力;加香葡萄酒具有醇厚、爽舒的口味和谐调的芳香植物香味,酒体丰满、完整
香气	具有纯正、浓郁、优雅、怡悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香;加香葡萄酒还应有和谐的芳香植物香	
澄清程度	澄清、有光泽,无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有 3 个以下不大于 1 mm 的软木渣,封装超过 18 个月的红葡萄酒允许有少量沉淀)	
起泡程度	起泡葡萄酒注入杯中时,应有微细的串珠状气泡升起,并有一定的持续性	
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	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
酒精度(20℃),%(体积百分数)		≥7.0	
总糖(以葡萄糖计) g/L	平静葡萄酒 低泡葡萄酒	干葡萄酒	≤4.0
		半干葡萄酒	≤9.0 (总糖与滴定酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时)
			4.1~12.0
		半甜葡萄酒	12.1~18.0 (总糖与滴定酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2.0 g/L 时)
			12.1~45.0
	甜葡萄酒	≥45.1	
	高泡葡萄酒	天然型高泡葡萄酒	≤12.0(允许差为 3.0)
		绝干型高泡葡萄酒	12.1~17.0(允许差为 3.0)
		干型高泡葡萄酒	17.1~32.0(允许差为 3.0)
		半干型高泡葡萄酒	32.1~50.0
甜型高泡葡萄酒		≥50.1	

表 2 (续)

项 目		指 标	
干浸出物, g/L	白葡萄酒	≥ 16.0	
	桃红葡萄酒	≥ 17.0	
	红葡萄酒	≥ 18.0	
二氧化碳(20℃), MPa	低泡葡萄酒	< 250 mL/瓶	0.05 ~ 0.29
		≥ 250 mL/瓶	0.05 ~ 0.34
	高泡葡萄酒	< 250 mL/瓶	≥ 0.30
		≥ 250 mL/瓶	≥ 0.35
总二氧化硫, mg/L	干葡萄酒	≤ 200	
	其他类型葡萄酒	≤ 250	
滴定酸(以酒石酸计), g/L		5.0 ~ 8.0	
挥发酸(以乙酸计), g/L		≤ 0.8	
铁(以 Fe 计), mg/L		≤ 8.0	
铜(以 Cu 计), mg/L		≤ 0.5	
容量偏差	≥ 500 mL	$\pm 2\%$	
	< 500 mL	$\pm 3\%$	
注:酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ (体积百分比)。			

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2
砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2
山梨酸, g/kg	≤ 0.2
苯甲酸, mg/kg	不得检出(≤ 1 mg/kg)
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5
菌落总数, cfu/mL	≤ 50
大肠菌群, MPN/100 mL	≤ 3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 15038 规定执行。

5.2 理化检验

按 GB/T 15038 规定执行。

5.3 卫生检验

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

5.3.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定执行。

5.3.5 菌落总数、大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同批号、相同规格的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

按表 4 随机抽取样本,单件包装净含量小于 500 mL,总取样量不足 1 500 mL 时,可按比例增加抽样量。

表 4 抽样表

批量范围,箱	样本数,箱	单位样本数,瓶
≤50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~3 500	8	1
≥3 501	13	1

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,都要进行出厂检验,出厂检验的内容包括感官、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、总二氧化硫、净含量、菌落总数及标签、标志和包装,检验合格并附合格证后方可出厂。

6.3.2 型式检验

对本标准中 4.3、4.4、4.5 规定的全部要求进行检验,一般情况下,同一类产品的型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- c) 更改主要原料、关键工艺或设备,生产环境发生较大变化,或停产 3 个月后,重新恢复生产时;
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部达到标准要求时,判为合格品。

6.4.2 理化指标、标志、标签、包装如有一项不符合本标准要求,可以加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准要求时,判为不合格品。

6.4.3 感官、卫生指标如有一项不符合本标准,判为不合格品,不得复检。

7 标志、标签、包装

按 NY/T 658 规定执行。

8 运输、贮存

8.1 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害物品混运。用软木塞封口的葡萄酒,须卧放或倒放,运输温度宜保持在 5℃ ~ 35℃。

8.2 贮存

存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋,严禁火种。成品不得与潮湿地面直接接触;不得与有毒、有害、有腐蚀性物品同贮。贮存温度宜保持在 5℃ ~ 25℃。
