

ICS 67.160.10
X 60

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 274—2014
代替 NY/T 274—2004

绿色食品 葡萄酒

Green food—Wine

2014-10-17 发布

2015-01-01 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 274—2004《绿色食品 葡萄酒》。与 NY/T 274—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 增加了术语和定义;
- 要求中增加了所有产品中均不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂的要求;
- 滴定酸(总酸)指标改为以实测值表示;容量偏差指标改为净含量要求;
- 删除了砷、黄曲霉毒素 B₁、志贺氏菌、溶血性链球菌项目和指标;
- 增加了甲醇、柠檬酸、糖精钠、环己氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、多菌灵、甲霜灵、咪喃丹、氧化乐果、合成着色剂、诱惑红项目和指标。

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:农业部食品质量监督检验测试中心(济南)、山东省标准化研究院。

本标准主要起草人:滕葭、李倩、柳琪、张树秋、王磊、王玉涛、丁蕊艳。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 274—2004。

绿色食品 葡萄酒

1 范围

本标准规定了绿色食品葡萄酒的术语和定义、分类、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.97 食品中环己氨基磺酸钠的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB/T 5009.141 食品中诱惑红的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10344 预包装饮料酒标签通则
- GB 12696 葡萄酒厂卫生规范
- GB 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法
- GB/T 23206 果蔬汁、果酒中 512 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 23495 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 高效液相色谱法
- 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
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB 15037 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 按色泽分

- 4.1.1 白葡萄酒。
- 4.1.2 桃红葡萄酒。
- 4.1.3 红葡萄酒。
- 4.2 按含糖量分
 - 4.2.1 干葡萄酒。
 - 4.2.2 半干葡萄酒。
 - 4.2.3 半甜葡萄酒。
 - 4.2.4 甜葡萄酒。
- 4.3 按二氧化碳含量分
 - 4.3.1 平静葡萄酒。
 - 4.3.2 起泡葡萄酒。
 - 4.3.2.1 高泡葡萄酒。
 - 4.3.2.2 低泡葡萄酒。

5 要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 原料应符合绿色食品标准规定。
- 5.1.2 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

5.2 生产过程

应符合 GB 12696 的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	品 种	要 求	检 验 方 法
色 泽	白葡萄酒	近似无色,微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色	GB/T 15038
	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	
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		
香 气	具有纯正、浓郁、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。加香葡萄酒还应有和谐的芳香植物香		
滋 味	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、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	
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		

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℃), %vol		≥8.0	GB/T 15038	
总糖 ^d (以葡萄糖计), g/L	平静葡萄酒 低泡葡萄酒	干葡萄酒 ^b		≤4.0
				≤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]
		半干葡萄酒 ^c		4.1~12.0
				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]
		半甜葡萄酒		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		
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		
挥发酸(以乙酸计), g/L		≤1.0		
柠檬酸, g/L	干、半干、半甜葡萄酒	≤1.0		
	甜葡萄酒	≤2.0		
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	
铁(以Fe计), mg/L		≤8.0		
铜(以Cu计), mg/L		≤0.5		
甲醇, mg/L	白、桃红葡萄酒	≤250		
	红葡萄酒	≤400		
总酸(以酒石酸计, g/L)不作要求, 以实测值表示; 检验方法按 GB/T 15038 规定执行。 特种葡萄酒按相应的产品标准执行。				
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0(%vol)。				
^b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0 g/L时, 含糖量最高9.0 g/L。				
^c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0 g/L时, 含糖量最高18.0 g/L。				
^d 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。				

5.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时应符合表3的规定。

表3 农药残留和食品添加剂限量

项 目	指 标	检验方法	
多菌灵(carbendazim), mg/kg	≤0.5	GB/T 23206	
甲霜灵(metalaxyl), mg/kg	≤0.5		
呋喃丹(furadan), mg/kg	不得检出(<0.002)		
氧化乐果(omethoate), mg/kg	不得检出(0.002)		
总二氧化硫, mg/L	干葡萄酒	≤200	GB/T 15038
	其他类型葡萄酒	≤250	

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
山梨酸,g/L	≤0.2	GB/T 23495
糖精钠,mg/L	不得检出(<0.15)	GB/T 5009.28
环己氨基磺酸钠(甜蜜素),mg/L	不得检出(<1.0)	GB/T 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),mg/L	不得检出(<4)	GB/T 5009.140
所有产品中均不应添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂。 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。		

5.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物要求

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/mL	≤50	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/mL	≤3	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 号的规定,检验方法按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本标准中 5.3~5.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标志和标签

7.1 标志

标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定,贮运图示按 GB/T 191 的规定执行。

7.2 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 10344 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装按 NY/T 658 的规定执行。图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

8.2 运输

按 NY/T 1056 的规定执行。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,不应与有毒、有害物品混运。用软木塞封口的葡萄酒,应卧放或倒放,运输温度宜保持在 5℃~35℃。

8.3 贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。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℃。

附录 A

(规范性附录)

绿色食品 葡萄酒产品申报检验项目

表 A.1 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 依据食品安全国家标准绿色食品葡萄酒产品申报检验必检项目

序号	项 目	指 标	检验方法
1	铅(以 Pb 计),mg/L	≤0.2	GB 5009.12
2	苯甲酸,g/L	≤0.03	GB/T 23495
3	合成着色剂 ^a	新红,mg/kg	不得检出(<0.2)
		柠檬黄,mg/kg	不得检出(<0.16)
		苋菜红,mg/kg	不得检出(<0.24)
		胭脂红,mg/kg	不得检出(<0.32)
		日落黄,mg/kg	不得检出(<0.28)
		藜红,mg/kg	不得检出(<0.72)
		亮蓝,mg/kg	不得检出(<1.04)
		诱惑红,mg/kg	不得检出(<25)
4	肠道致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) ^b	0/25 mL	GB/T 5009.141 GB 4789.4 GB 4789.10
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。			
^a 着色剂具体项目视产品色泽而定。			
^b 肠道致病菌样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定执行, $n=5,c=0,m=0/25$ mL。			