

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	酿酒葡萄母液	标准主要起草人	李碧智、钟藉明
<b>工作概况</b> （包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本文件的编制，规定了酿酒葡萄母液的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据</b> （如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求：按产品实际，对产品的色泽、气味、组织形态、杂质做了规定。</li><li>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，以产品实际内控指标确定可溶性固形物含量、PH 值、相对密度等指标；赭曲霉毒素 A 限量等同采用 GB 2761 中葡萄酒的限量要求；该产品稀释至少添加同等体积的纯净水进行稀释，故总二氧化硫限量设定为稀释后符合葡萄酒总二氧化硫最大限量（0.25g/L）的 2 倍，总二氧化硫限量定为<math>\leq 500\text{mg/L}</math>；确定了铅（以 Pb 计）<math>\leq 0.032\text{mg/kg}</math>，严于 GB 2762-2022 标准中葡萄汁的 20%，其他污染物限量等同采用 GB 2762 中对果蔬汁（浆）的指标要求；农药最大残留限量等同采用了 GB 2763 中对果蔬汁（浆）的指标要求。</li><li>3. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等同采用 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，致病菌限量等同采用 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》。</li><li>4. 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。</li><li>4. 食品添加剂：按照使用方法稀释后，食品添加剂应符合 GB 2760 中葡萄酒的限量规定。</li></ol> <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求：取 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下嗅其气味。</li><li>2. 理化指标：可溶性固形物含量、PH 值、相对密度、赭曲霉毒素 A、铅、总二氧化硫、其他污染物、农药最大残留限量分别依据 GB/T 12143、GB 5009.237 中罐头食品、GB 5009.2、GB 5009.96、GB 5009.12、GB 5009.34、GB 2762、GB 2763 规定的方法进行测定。</li><li>3. 微生物指标：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母分别依据 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10、4789.15、4789.15 规定的方法进行测定。</li><li>4. 净含量：按照 JJF 1070 规定的方法测定。</li><li>5. 食品添加剂按照国家相关的标准进行测定。</li></ol>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。</li><li>2. 本标准中铅（以 Pb 计）指标<math>\leq 0.032\text{mg/kg}</math>，严于参照的食品安全国家标准 GB 2762-2022《食品中污染物限量》中【葡萄汁的铅指标限量<math>\leq 0.04\text{mg/kg}</math>】的指标规定的 20%，总二氧化硫以按照使用方法稀释后符合 GB 2760 中葡萄酒的总二氧化硫的限量要求。</li></ol>			
<b>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</b> <p>经查询，本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			