

来源: 国质检监[2004]557 号, 依据国质检监函〔2005〕776 号修订

附件 3:

## 葡萄酒及果酒生产许可证审查细则

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的葡萄酒、果酒是指以葡萄、各种水果或浆果为原料, 经发酵酿制而成的饮料酒。葡萄酒及果酒的申证单元为 1 个: 葡萄酒及果酒。主要品种有葡萄酒、山葡萄酒、苹果酒、山楂酒等。以浸泡或者蒸馏工艺生产的果酒不纳入发证范围。

葡萄酒或果酒的生产企业在生产许可证上注明的获证产品名称: 葡萄酒及果酒(原酒、加工灌装); 只进行葡萄酒或果酒原酒加工、不进行灌装的企业, 生产许可证上注明产品名称: 葡萄酒及果酒(原酒); 只进行葡萄酒或果酒加工灌装、不进行原酒加工的企业(以下简称加工灌装), 生产许可证上注明的产品名称: 葡萄酒及果酒(加工灌装)。生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为: 1502。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

#### 1. 葡萄酒及果酒的基本生产流程

原料→破碎(压榨)→发酵→分离→贮存→澄清处理→调配→除菌→灌装→成品

#### 2. 原酒加工的基本生产流程



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂牌设计 咨询热线: 4006076067  
程实验室规划 程验员培训



小程序

原料→破碎（压榨）→发酵→分离→贮存（澄清处理）  
→原酒

### 3. 加工灌装的基本生产流程

原酒→澄清处理→调配→除菌→灌装→成品

#### （二）关键控制环节。

1. 原材料的质量。
2. 发酵与贮存过程的控制。
3. 稳定性处理。
4. 调配。

#### （三）容易出现的质量安全问题。

1. 超范围使用食品添加剂。
2. 以调配酒冒充发酵酒。
3. 葡萄汁或果汁含量不足。
4. 微生物超标。

### 三、必备的生产资源

#### （一）生产场所。

**生产场所绿化带不宜种植有飞絮和有浓郁气味的植物。**

**葡萄酒及果酒生产企业应具备原料加工、酿酒、贮酒、调酒、灌装、仓库等场所，原酒加工企业应具备原料加工、酿酒、贮酒、仓库等场所，加工灌装企业应具备贮酒、调酒、灌装、仓库等场所。污水排放必须符合国家有关标准的规定，其他条件应满足食品质量市场准入审查通则的相关规定。**

#### （二）必备的生产设备。

葡萄酒、果酒生产企业必备的生产设备有:

1. 原料处理设备: 破碎机、压榨机、输送泵。
2. 发酵设备: 控温发酵罐。
3. 贮酒设备: 贮酒罐、输送泵。
4. 过滤设备: 硅藻土过滤机、板框过滤机等。
5. 冷冻设备: 冷冻机、隔热罐或速冻机。
6. 杀菌系统: 锅炉或其他供热设施。
7. 除菌设备: 杀菌设备或除菌过滤设备。
8. 灌装设备: 半自动或自动洗瓶机、自动装酒机。

原酒加工企业必备的生产设备为上述 1、2、3 条中规定的设备, 并具备粗滤设备, 如硅藻土过滤机。

加工灌装企业必备的生产设备为上述 3、4、5、6、7、8 条中规定的设备。

#### 四、产品相关标准

GB10344-1989《饮料酒标签标准》; GB2758-2005《发酵酒卫生标准》; GB/T15037-1994《葡萄酒》; QB/T1982-1994《山葡萄酒》; QB/T1983-1994《山楂酒》; QB/T2027-1994《猕猴桃酒》。

#### 五、原辅材料的有关要求

生产中所使用的原辅材料必须是食用级的产品并符合国家标准或行业标准的规定。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品, 必须选用获证企业生产的产品。所有采购的原辅材料必须经检验或验证合格后方可投入生产。