

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

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



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。



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国



小程序

酿酒原料葡萄或其他水果应新鲜，无霉变腐烂、无夹杂物、无药害、无病害、无污染。

六、必备的出厂检验设备

(一)葡萄酒及果酒、加工灌装企业必备的出厂检验设备

1. 分析天平(0.1mg); 2. 干燥箱; 3. 微生物培养箱; 4. 消毒锅; 5. 电冰箱; 6. 恒温水浴; 7. 生物显微镜; 8. 压力测定装置(适用于起泡酒); 9. 无菌室或超净工作台。

(二)原酒加工企业必备的出厂检验设备

1. 分析天平(0.1mg); 2. 干燥箱; 3. 恒温水浴; 4. 电冰箱。

七、检验项目及判定原则

(一)检验项目。

葡萄酒及果酒、加工灌装生产企业的发证检验、监督检验、出厂检验分别按表1中所列出的相应检验项目进行，原酒生产企业的发证检验、监督检验、出厂检验分别按表2所列出的检验项目进行。出厂检验项目栏中注明“*”标记的，企业应该进行自检或委托具有法定资格的机构检验，每年不得少于2次。

微生物项目为带“*”标记的项目，生产企业无须对每批产品都进行检验，但企业必须具备检验微生物的能力，能够对产品中的微生物包括酵母菌进行有效的监控。

表1 葡萄酒质量检验项目表

序号	项目名称	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酒精度	√	√	√	
3	总糖	√	√	√	
4	滴定酸	√	√	√	
5	挥发酸	√	√	√	
6	游离二氧化硫	√	√	√	
7	总二氧化硫	√	√	√	
8	干浸出物	√	√	√	
9	铁	√	√	*	
10	二氧化碳	√	√	√	仅对起泡酒
11	细菌总数	√	√	*	
12	大肠菌群	√	√	*	
13	肠道致病(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄葡萄球菌)	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	净含量	√		√	
16	苯甲酸、山梨酸、着色剂、甜味剂等添加剂	√	√	*	根据具体情况确定
17	标签	√	√		

表 2 原酒质量检验项目表

序号	项目名称	发证	监督	出厂	备注
1	酒精度	√	√	√	
2	总糖	√	√	√	
3	滴定酸	√	√	√	
4	挥发酸	√	√	√	
5	游离二氧化硫	√	√	√	
6	总二氧化硫	√	√	√	
7	干浸出物	√	√	√	
8	铁	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	苯甲酸、山梨酸、着色剂等添加剂	√	√	*	根据具体情况确定

表 1、表 2 中的检验项目是按葡萄酒标准列出的,其他果酒的检验项目可按相应的产品标准,参照表 1、表 2 的项目确定,其中苹果酒和山楂酒要检展青霉素,并作为发证检



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

验和监督检验的项目。。

(二) 判定原则。

对于葡萄酒及果酒当检验项目全部合格，或者当酒精度、总糖、滴定酸、游离二氧化硫、铁中仅有 1 项不符合标准要求时，判定结论为：符合发证条件；当酒精度、总糖、滴定酸、游离二氧化硫、铁项目中超过 1 项不合格，或者有其他项目不合格时，则判定结论为：不符合发证条件。

对于原酒，判定依据按相应的成品酒标准执行。

八、抽样方法

根据企业申证产品的种类，随机抽取不同类型的主导产品进行发证检验，原则上每个企业抽取 2 个样品。

葡萄酒及果酒、加工灌装生产企业的抽样应在企业的成品仓库内随机抽取，所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不少于 1500 瓶（以 750ml/瓶计），净含量在 750ml/瓶左右的平静葡萄酒随机抽取 12 瓶，起泡葡萄酒随机抽取 18 瓶，净含量大于 1000mL 或小于 600ml/瓶的样品应适当减少或增加取样数量，减少时不得少于 8 瓶，增加时，样品总量应与 750ml/瓶的样品总量相当。对于生产原酒的企业，样品应在企业的贮酒罐中抽取，所抽样品应为混合均匀的产品，抽样基数不少于 10 吨，抽样量为 5L。将抽取的样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查，原酒应进行有效的密封。样品确认无误后，由抽样人员与被抽查企业人员在抽样单上盖章、签字。样品当场封存，并加贴封条，封条上应有抽样人员及

企业人员的签字及抽样单位盖章。