

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 274—2023

代替 NY/T 274—2014

绿色食品 葡萄酒

Green food—Wine

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 274—2014《绿色食品 葡萄酒》，与 NY/T 274—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了产品分类和感官要求(见第4章、表1,2014年版的第4章、表1)；
- b) 增加了加工用水要求(见5.1,2014年版的5.1)；
- c) 更改了酒精度、起泡葡萄酒总糖、桃红葡萄酒干浸出物的理化指标(见表2,2014年版的表2)；
- d) 增加了葡萄汽酒的二氧化碳的指标(见表2,2014年版的表2)；
- e) 更改了酒精度、甲醇、苯甲酸、糖精钠、总二氧化硫、赤藓红的检验方法(见表2、表3、表A.1,2014年版的表2、表3、表A.1)；
- f) 更改了苯甲酸、总二氧化硫的限量指标(见表2、表3,2014年版的表3、表A.1)；
- g) 更改了糖精钠、环己基氨基磺酸钙、乙酰磺胺酸钾的表述方式和限量值(见5.5表3,2014年版的表3)；
- h) 删除了多菌灵、甲霜灵、咪喃丹、氧化乐果、山梨酸、菌落总数项目(见2014年版的表3、表4)；
- i) 增加了其他要求(见5.8)；
- j) 更改了包装条款(见8.1,2014年版的8.1)；
- k) 更改了藓红为赤藓红(见表A.1,2014年版的表A.1)；
- l) 增加了赭曲霉毒素A限量值(见表A.1)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：山东省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业农村部食品质量监督检验测试中心(济南)、济南市农业技术推广服务中心、中国绿色食品发展中心、山东省绿色食品发展中心、中国农业大学食品科学与营养工程学院、山东省葡萄研究院、国家葡萄酒及白酒、露酒产品质量监督检验中心、青岛谱尼测试技术有限公司、山东省标准化研究院、齐鲁工业大学(山东省科学院)、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、中粮长城酒业有限公司、宁夏西鸽酒庄有限公司、山东标准检测技术有限公司、山东裕农健康产业有限公司。

本文件主要起草人：范丽霞、赵善仓、蔡达、赵领军、张宪、王磊、张志华、李倩、张丙春、战吉成、管雪强、张书文、嵇春波、甄爱华、苏家永、徐薇、赵煜琨、杨丽萍、董燕婕、任显凤、张志然、孙建平、王小玲、韩同凯、傅锦超。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004年首次发布为 NY/T 274—2004,2014年第一次修订；

——本次为第二次修订。



绿色食品 葡萄酒

1 范围

本文件规定了绿色食品葡萄酒的术语和定义,产品分类,要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。
本文件适用于绿色食品葡萄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 15037 葡萄酒
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法(含第 1 号修改单)
GB/T 17204 饮料酒术语和分类
GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
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 储藏运输准则
SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法
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

3 术语和定义

GB/T 15037 和 GB/T 17204 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

4.1 按色泽分类

4.1.1 白葡萄酒。

4.1.2 桃红葡萄酒。

4.1.3 红葡萄酒。

4.2 按二氧化碳含量(以压力表示)分类

4.2.1 平静葡萄酒。

4.2.2 含气葡萄酒。

4.2.2.1 起泡葡萄酒。

4.2.2.2 低起泡葡萄酒。

4.2.2.3 葡萄酒汽酒。

4.3 按酒中含糖量分类

4.3.1 干葡萄酒。

4.3.2 半干葡萄酒。

4.3.3 半甜葡萄酒。

4.3.4 甜葡萄酒。

4.3.5 自然起泡葡萄酒。

4.3.6 超天然起泡葡萄酒。

4.3.7 天然起泡葡萄酒。

4.3.8 绝干起泡葡萄酒。

4.3.9 干起泡葡萄酒。

4.3.10 半干起泡葡萄酒。

4.3.11 甜起泡葡萄酒。

4.4 按酒精度分类

4.4.1 葡萄酒。

4.4.2 低度葡萄酒。

4.5 特种葡萄酒(按产品特性分类)

4.5.1 冰葡萄酒。

4.5.2 低度葡萄酒。

4.5.3 贵腐葡萄酒。

4.5.4 产膜葡萄酒。

4.5.5 利口葡萄酒。

4.5.6 加香葡萄酒。

4.5.7 脱醇葡萄酒。

4.5.8 原生葡萄酒。

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 原料应符合绿色食品相关标准要求。

5.1.2 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

5.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

5.2 生产过程

应符合 GB 12696 的要求。

5.3 感官

应符合表 1 的要求。

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,允许有少量沉淀)		
起泡程度	含气葡萄酒注入杯中时,应有串珠状气泡升起		
香气	具有纯正、自然的果香、芳香与酒香,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香		
滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、自然的口味和悦人的果香味,平衡,酒体完整、丰满	
	甜、半甜葡萄酒	具有醇厚的口感和酒香味,平衡,酒体完整、丰满	
	起泡葡萄酒	具有纯正、自然的口味和含气葡萄酒特有的香味,有杀口力	
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			≥8.5	GB 5009. 225
总糖 ^d (以葡萄糖计), g/L		干葡萄酒 ^b	≤4.0	GB/T 15038
		半干葡萄酒 ^c	4.1~12.0	
		半甜葡萄酒	12.1~45.0	
		甜葡萄酒	≥45.1	
		自然起泡葡萄酒	≤3.0	
		超天然起泡葡萄酒	3.1~6.0	
		天然起泡葡萄酒	6.1~12.0	
		绝干起泡葡萄酒	12.1~17.0	
		干起泡葡萄酒	17.1~32.0	
		半干起泡葡萄酒	32.1~50.0	
		甜起泡葡萄酒	≥50.1	
干浸出物, g/L	白、桃红葡萄酒		≥16.0	GB/T 15038
	红葡萄酒		≥18.0	
二氧化碳(20℃), MPa	起泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥0.30	
		≥250 mL/瓶	≥0.35	
	低泡葡萄酒	<250 mL/瓶	0.05~0.29	
		≥250 mL/瓶	0.05~0.34	
	葡萄汽酒		≥0.05	
柠檬酸, g/L	干、半干、半甜葡萄酒		≤1.0	
	甜葡萄酒		≤2.0	
挥发酸(以乙酸计), g/L			≤1.0	
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	GB 5009. 266
	红葡萄酒		≤400	

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
苯甲酸,g/L	≤0.05	GB 5009.28
注:总酸(以酒石酸计,g/L)不作要求,以实测值表示;检测方法按 GB/T 15038 的规定执行。		
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol,低度葡萄酒、脱醇葡萄酒按照标签标示值执行。		
^b 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值≤2.0 g/L时,含糖量≤9.0 g/L。		
^c 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值≤10.0 g/L时,含糖量≤18.0 g/L。		
^d 低泡葡萄酒和葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。		

5.5 食品添加剂、污染物限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 3 的要求。

表 3 食品添加剂限量

项 目	指 标	检验方法
糖精钠(以糖精计),g/L	不得检出(<0.005)	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),mg/L	不得检出(<4)	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙 (以环己基氨基磺酸计),mg/kg	不得检出(<0.03)	GB 5009.97 第三法
二氧化硫,mg/L	干红葡萄酒	≤150
	白、桃红葡萄酒	≤200
	其他类型葡萄酒	≤250
注:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		

5.6 微生物限量

应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项目	指标	检测方法
大肠菌群,MPN/mL	<3.0	GB 4789.3 MPN 计数法

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 号的要求。检测方法按 JJF 1070 的规定执行。

5.8 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

6 检验规则

绿色食品申报检验应按照本文件中 5.3~5.8 及附录 A 确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,应进行交收(出厂)检验,包括包装、标签、净含量、感官、理化指标和微生物指标。其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。

7 标签

应符合 GB 2758、GB 7718 的要求。储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

应符合 NY/T 658 的要求及相关食品卫生要求。使用的软木塞应符合 GB/T 23778 的要求。

8.2 运输和储存

按照 NY/T 1056 的规定执行。葡萄酒储存地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。成品不应与潮湿地面直接接触；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同储同运。运输和储存时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。用软木塞(或替代品)封装的葡萄酒，在储运时宜“倒放”或“卧放”。运输温度宜保持在 5℃～35℃；储存温度宜保持在 5℃～25℃。

附 录 A
(规范性)
绿色食品葡萄酒产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 除 5.3~5.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际,绿色食品葡萄酒申报检验应检项目见表 A.1、A.2。

表 A.1 食品添加剂、重金属和真菌毒素项目

项目	指标	检验方法
新红,mg/kg	不得检出(<0.5)	GB 5009.35
柠檬黄,mg/kg	不得检出(<0.5)	
苋菜红,mg/kg	不得检出(<0.5)	
胭脂红,mg/kg	不得检出(<0.5)	
日落黄,mg/kg	不得检出(<0.5)	
赤藓红,mg/kg	不得检出(<0.2)	
亮蓝,mg/kg	不得检出(<0.2)	
诱惑红,mg/kg	不得检出(<2.5)	
铅(以 Pb 计),mg/L	≤0.2	GB 5009.12
赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤2.0	GB 5009.96
注 1:食品添加剂检测项目视产品色泽而定。 注 2:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		

表 A.2 微生物项目

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 mL 表示)			检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10 第一法
注: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标的可接受水平限量值。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。				