中华人民共和国国家标准

GB 2758—2012

食品安全国家标准
发酵酒及其配制酒

2012-08-06 发布　　2013-02-01 实施

中华人民共和国卫生部　发布

前　言

本标准代替GB 2758—2005《发酵酒卫生标准》。

本标准与GB 2758—2005相比，主要变化如下：

——修改了标准名称；

——取消了铅的限量指标；

——修改了微生物限量指标；

——增加了标签标识要求。

本标准4.2～4.5于2013年8月1日起实施。

食品安全国家标准

发酵酒及其配制酒

1 范围

本标准适用于发酵酒及其配制酒。

2 术语和定义

2.1 发酵酒

以粮谷、水果、乳类等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

2.2 发酵酒的配制酒

以发酵酒为酒基，加入可食用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或加工制成的，已改变了其原酒基风格的饮料酒。

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合相应产品标准的有关规定。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
	啤酒	
甲醛 /（mg/L） ≤	2.0	GB/T 5009.49

3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2　微生物限量

项　　目	采样方案及限量[a]			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
[a] 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.6　食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4 标签

4.1 发酵酒及其配制酒标签除酒精度、原麦汁浓度、原果汁含量、警示语和保质期的标识外，应符合GB 7718的规定。

4.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

4.3 啤酒应标示原麦汁浓度，以“原麦汁浓度”为标题，以柏拉图度符号“℗”为单位。果酒(葡萄酒除外)应标示原果汁含量，在配料表中以“××%”表示。

4.4 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。用玻璃瓶包装的啤酒应标示如“切勿撞击，防止爆瓶”等警示语。

4.5 葡萄酒和其他酒精度大于等于10%vol的发酵酒及其配制酒可免于标示保质期。