《食品安全地方标准 蓝莓果酒》（DBS23/ 001-2014）

|  |  |
| --- | --- |
| 第1号修改单 | |
| 1.标准名称改为《食品安全地方标准 蓝莓酒》，标准号改为《食品安全地方标准 蓝莓酒》（DBS23/ 001-2019）。  2.指标改为：  1）感官指标改为：   1. 感官要求  |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项 目 | | 指 标 | | 色泽 | | 紫红色、宝石红色、砖红色 | | 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少许软木塞渣，装瓶超过六个月的蓝莓酒允许有少量沉淀） | | 香气 | | 具有蓝莓品种的香气和酒香 | | 滋味 | 干型、半干型 | 纯正，优雅，爽净，果香、酒香谐调，酒体完整 | | 半甜型、甜型 | 纯正，圆润，酸甜适口，果香突出，酒体完整 | | 典型性 | | 具有蓝莓品种和产品类型应有的特征和风格 |   2）原花青素指标设为特征性指标：  表2 特征性指标   |  |  | | --- | --- | | 项 目 | 指 标 | | 原花青素（OPC），mg/L ≥ | 200 |   3）理化指标改为：  表3 理化指标   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项 目 | | 指 标 | | 酒精度a（20℃）（体积分数）， % ≥ | | 5.0 | | 总糖（以葡萄糖计），g/L | 干型≤ | 12.0 | | 半干型 | 12.1～18.0 | | 半甜型 | 18.1～45.0 | | 甜型 ≥ | 45.1 |   表3 理化指标（续）   |  |  | | --- | --- | | 项 目 | 指 标 | | 挥发酸（以乙酸计），g/L ≤ | 1.2 | | 干浸出物， g/L ≥ | 16.0 | | 总酸（以柠檬酸计），g/L ≥ | 4.0 | | 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.2 | | a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。 | |   3.检验方法改为：  1）酒精度检验改为：按GB 5009.225规定执行。  2）总酸：按GB/T 32783-2016中附录A规定执行。  3）原花青素：按附录A规定执行。  4.生产加工过程的卫生要求：改为应符合 GB 12696 的规定。  5.出厂检验：增加总酸。 | |