

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。

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	铅	√	√	*	
14	净含量	√		√	
15	苯甲酸、山梨酸、着色剂、甜味剂等添加剂	√	√	*	根据具体情况确定
16	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。