

# 广州市自制果酒检测报告,果酒酒精度检测单位

产品名称	广州市自制果酒检测报告,果酒酒精度检测单位
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	.00/件
规格参数	检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

## 产品详情

果酒检测哪里能做？果酒检测项目和标准有哪些？果酒酒精度检测如何收费？果酒检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类果酒检测服务，项目包括感官检测，微量元素，酒精度，微生物，苯甲酸，糖精钠检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的果酒检测报告。

“用水果作为原料酿造而成的酒被称之为“果酒”。李子酒、苹果酒、葡萄酒、石榴酒等都属于果酒。”果酒营养丰富，受到越来越多的人的喜欢，果酒市场销售也日渐成熟，果酒检测是需要果酒销售商要注意的方面。很多朋友对果酒检测方面不是太了解。果酒检测是果酒在销售日益成熟时所需要的。果酒检测常规指标需要检测哪些项目，果酒检测哪里可以检测？

果酒的分类：一、按酿造方法和产品特点不同，果酒分为四类。

1、发酵果酒：用果汁或果浆经酒精发酵酿造而成的，如葡萄酒、苹果酒。根据发酵程度不同，又分为全发酵果酒与半发酵果酒。

半发酵果酒：果汁或果浆中的糖分部分发酵。

全发酵果酒：果汁或果浆中的糖分全部发酵，残糖1%以下。

- 2、蒸馏果酒：果品经酒精发酵后，再通过蒸馏所得到的酒，如白兰地、水果白酒等。
- 3、配制果酒：将果实或果皮、鲜花等用酒精或白酒浸泡取露，或用果汁加糖、香精、色素等食品添加剂调配而成。
- 4、起泡果酒：酒中含有二氧化碳的果酒。小香槟、汽酒属于此类

二、按含糖量分(以葡萄糖计，g/L葡萄酒)：

(1) 干白果酒酒： 4.0。 (2) 半干果酒酒：4.1-12.0。 (3) 半甜果酒酒：12.1-50.0。

果酒检测范围有哪些？

自制果酒，露酒，葡萄酒，蒸馏果酒，白果酒，红果酒，水果果酒，生物果酒，进口果酒，人参果酒，配制果酒，散装果酒，气泡果酒，混合果酒等。

果酒检测常规项目包括：

外观，色泽，香气，滋味，风格，铅，总酯，酒精度、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、山梨酸、总酸，总糖，甲醇，苯甲酸，干浸出物，氰化物，甲醛、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、展青霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素。

果酒检测-感官要求：

外观——具有本品的正常色泽，酒液清亮，无明显沉淀物、悬浮物和混浊现象。瓶装超过1年的果酒允许有少量沉淀。

香气——具有原果实特有的香气,陈酒还应具有浓郁的酒香，且与果香混为一体，无突出的酒精气味，无异味。

色泽：具有本品应有的色泽。

风格：具有本品独有的风格。

香气：具有相应的植物香和酒香，诸相和谐。

味道：醇和、舒顺协调，酒体完整。

果酒检测指标标准：

GB/T 27588-2011 总糖 GB/T 15038-2006 ( 4.2 ) 500ML 300 CMA

GB/T 27588-2011 干浸出物 GB/T 15038-2006 ( 4.3 ) 500ML 0.30 CMA

GB/T 27588-2011 总酸 GB/T 15038-2006 ( 4.4 ) 0 7.0 只提供数据

GB/T 27588-2011 GB2760-2014 铁 GB/T 15038-2006 ( 4.9.1 ) 500ML 8 CMA

GB/T 27588-2011 GB2760-2014 铜 GB/T 15038-2006 ( 4.10.1 ) 500ML 0.1 CMA

NY/T 1508-2017绿色食品 果酒

果酒的执行标准为 GB 15038-2006