

ICS 67.160.10
X 60

T/WFFA

潍坊市食品协会团体标准

T/WFFA 001—2021

高密葡萄利口酒

Liqueur wines of Gao Mi

(征求意见稿)

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

潍坊市食品协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 要求	2
6 分析方法	4
7 检验规则	4
8 标志	5
9 包装、运输、储存	5

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》的规则起草。

本文件由潍坊市食品协会提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、高密市葡萄酒协会、高密市市场监督管理局

本文件起草人：张春晖、张学友、李侠、刘东升、单瑞香、范立云、王金万、刘涛、杨娟、关斐、于涛、张守艳、来安贵、马丽、李敬、许易凡

高密葡萄利口酒

1 范围

本文件规定了高密葡萄利口酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输及储存。

本文件适用于高密葡萄利口酒的生产、检验与储存。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB/T 5009.29	食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.49	发酵酒及配制酒卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 10344	预包装食品酒标签通则
GB 11855	白兰地
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、果酒通用试验方法
GB/T 23778	酒类及其他食品包装用软木塞
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法	
国家质量监督检验检疫总局[2007]第123号令 食品标识管理规定	

3 术语和定义

高密葡萄利口酒是指由破碎或不破碎的新鲜葡萄经完全酒精发酵生成的总酒精度为12%(体积分数)以上的葡萄酒中,加入葡萄白兰地、食用酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁或其他水果汁及白砂糖等,使其终产品酒精度为20.0%~35.0%(体积分数)的葡萄酒。

4 产品分类

4.1 半甜型利口酒 semi-liqueur wines

含糖量在18.0~45.0g/L的葡萄利口酒。

4.2 甜型利口酒 sweet liqueur wines

含糖量在45.0~80.0g/L的葡萄利口酒。

4.3 浓甜型利口酒 strong sweet liqueur wines

含糖量大于80.0g/L的葡萄利口酒。

5 要求

5.1 技术要求

5.1.1 原辅料要求

5.1.1.1 葡萄:高密利口酒所使用的葡萄果皮着色应均匀,果粒新鲜、洁净,无病虫果、霉烂果、裂果、生青果,污染物含量应符合 GB 2762 的相关规定、农药残留量应符合 GB 2763 的相关规定。

5.1.1.2 二氧化硫 应符合 GB 2760 的相关规定。

5.1.1.3 葡萄白兰地 应符合 GB/T 11856 的规定。

5.1.1.4 葡萄蒸馏酒 应符合 GB 2757 的相关规定。

5.1.1.5 食用酒精 应符合 GB 31640 的相关规定。

5.1.1.6 葡萄汁或其他水果汁应符合 GB 17325 的相关规定。

5.1.2 生产工艺要求

5.1.2.1 浸渍法 将葡萄果实直接浸入食用酒精或其他基酒(蒸馏酒、发酵酒)中,再经过滤、陈酿、分离、调配等操作而成。

5.1.2.2 发酵法 将葡萄果实进行接种酵母发酵成酒,最后陈酿、澄清、过滤、调配而成。

5.1.2.3 发酵与蒸馏结合法 将葡萄果实的发酵酒与果实发酵后进行蒸馏得到的白兰地进行调配而成。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的相关规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	浅红、紫红、深红、宝石红、棕红色。
澄清程度	澄清透明、有光泽、无明显悬浮物，使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过 1 年的酒允许有少量沉淀。
香气	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香、酒香和橡木香。
滋味	具有甘甜醇厚的口味，酸甜协调，酒体丰满。
典型性	具有标识的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格。

5.3 理化要求

理化要求应符合表2的相关要求。

表2 理化指标

项 目		指 标
酒精度 ^a (20℃) (体积分数) / (%)		20.0~35.0
干浸出物/ (g/L)		≥18.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	半甜型	25.0~50.0
	甜型	50.0~80.0
	浓甜型	≥80.0
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)		≤1.2
柠檬酸/ (g/L)		≤ 2.0
铁 (以 Fe 计) / (mg/L)		≤8.0
铜 (以 Cu 计) / (mg/L)		≤1.0
总二氧化硫/ (mg/L)		≤ 90
甲醇/ (mg/L)		≤ 400
苯甲酸或苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (mg/L)		≤ 50
山梨酸或山梨酸钾 (以山梨酸计) / (mg/L)		≤ 200
注： ^a 酒精度允许误差为标签明示值的±1.0% (体积分数)。 总酸不做要求，以实测值表示 (以酒石酸计，g/L)。		

5.4 卫生要求

应符合GB 5749、GB 12696的有关规定。

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的有关规定。

5.6 微生物限量

应符合表3的相关规定。

表3 微生物限量指标

项 目	限量值		
	沙门氏菌	5	0
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令执行。

6 分析方法

6.1 感官要求

按GB/T 15038 检验。

6.2 理化要求（除苯甲酸、山梨酸外）

按GB/T 15038 检验。

6.3 苯甲酸、山梨酸

按GB/T 5009.29 检验。

6.4 微生物要求

样品分析的前处理按GB 4789.1 执行，其中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4和GB 4789.10检测。

6.5 卫生指标

按GB/T 5009.49 检验。

6.6 净含量

按JJF 1070 检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，应符合GB 15037 要求抽样方法的要求。采样后应立即贴上标签，注明样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采集时间与地点、采样人等。将两瓶样品封存，保留两个月备查，其他样品立即送化实验室，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经生产厂的质量监督检验部门按 GB 15037要求进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以再标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.4 型式检验

7.4.1 同一类产品的型式检验每 6 个月进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 6 个月后，重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中 5.2~4.7 全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 复检结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不合格：

- a) 一项以上 A 类不合格；
- b) 一项 B 类超过规定值的 50%以上；
- c) 两项 B 类不合格。

7.5.4 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格。

8 标志

8.1 产品包装储运标志应符合 GB/T 191 及的规定，预包装葡萄酒标签应符合 GB 10344 的要求，按含糖量标注产品类型（或含糖量）。

8.2 外包装纸箱上应标明产品名称、生产厂家（或经销商）名称和地址、单位包装的净含量和总数量。

9 包装、运输、储存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合 GB/T 5009.48 中规定的卫生要求。

9.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象，符合 BB/T 0018 中的要求。外包装应使用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱，牢固、防潮，箱内要有防震、防撞击的间隔材料，便于装卸、仓储和运输。

9.2 运输、储存

9.2.1 成品运输和储存时应保持清洁、避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输温度应保持在 5℃-35℃。

T/WFFA 001—2021

9.2.2 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮存时应“放倒”或“卧放”。存放地点应阴凉、通风、干燥通风良好，严防日晒雨淋，严禁火种，并有防蝇、防鼠、防尘的设施。

9.2.3 产品存放时须离地、离墙，不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。贮存温度宜保持在 5℃-25℃。
