

团 体 标 准

T/LNPC 001—2021

冰葡萄酒

Liaoning Superior Products Icewine

- -发布

- -实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	2
5 检验规则.....	4
6 标签标识.....	4
7 包装、运输及贮存.....	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、辽宁省市场监督管理局、桓仁满族自治县重点产业发展服务中心、桓仁冰酒联合商会、辽宁张裕冰酒酒庄有限公司、辽宁五女山米兰酒业有限公司、辽宁省冰酒产品质量监督检验中心

本文件主要起草人：陈越、孙慧媛、邢立国、王安、郑继成、刘立凤、蔡明、蔡龙麟、张卫强、元贤哲。

本文件历次发布情况为：2021年首次发布为T/LNPC 001—2021《冰葡萄酒》；本次为第一次制定。

冰葡萄酒

1 范围

本文件规定了冰葡萄酒的术语和定义、要求、检验方法和规则、标签标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于冰葡萄酒生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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、果酒通用分析方法
- GB/T 25504 冰葡萄酒
- GB/T 36759 葡萄酒生产追溯实施指南
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- DB21/T 2366 冰酒用葡萄栽培技术规程
- DB21/T 2911 冰葡萄采收技术规程
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《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[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 冰葡萄酒

辽宁省区域内种植的威代尔等葡萄为原料，将葡萄推迟采收，当气温达到-8℃使葡萄在树枝上保持48h以上，结冰，采收，在结冰状态下压榨，发酵，酿制而成的葡萄酒（生产过程中不允许外加糖源）。

4 要求

4.1 种植

4.1.1 葡萄产地环境

4.1.1.1 地理条件

适宜于在江河、湖区等大型水体周围。

4.1.1.2 气候条件

无霜期140d以上，有效积温（ $\geq 10^{\circ}\text{C}$ ）2600 $^{\circ}\text{C}$ 以上。

4.1.1.3 土壤条件

土壤宜为壤土或砂壤土，pH 值 6.0~7.5，有机质含量不低于 1%，肥力中等以上。

4.1.1.4 生态环境、空气质量、水质条件

生态环境、空气质量、灌溉用水质应符合NY/T 391的规定。

4.1.2 品种

“威代尔”等白色品种或“北冰红”、“凌丰红”、“北玫”等红色品种。

4.1.3 栽培技术

冰酒用葡萄栽培技术应符合DB21/T 2366的规定。

4.1.4 产量

冷冻后产量应控制在600kg/666.7m²以下。

4.1.5 采收及运输

应符合DB21/T 2911的规定。

4.2 加工工艺

4.2.1 冰葡萄采用栏筐式等压榨机压榨取汁，用于发酵冰葡萄酒的冰葡萄汁可溶性固形物含量 $\geq 35\%$ 。

4.2.2 冰葡萄汁可采用果胶酶等进行澄清处理。

4.2.3 冰葡萄汁中添加酵母，进行低温发酵，中止发酵后过滤澄清。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	白冰葡萄酒	红冰葡萄酒	
色泽	淡黄色或金黄色	棕红色或宝石红色	按GB/T 15038规定
澄清度	澄清，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀）		
香气	具有纯正、丰富、优雅、愉悦、和谐的干果香、蜜香与酒香，品种香气突出，陈酿型的冰葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香		
口味	圆润丰满、酸甜适口、柔和协调		
典型性	典型突出、明确		

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标要求 (%)	检验方法	
酒精度 ^a (%vol)	9~13	按GB/T 15038规定	
总糖（以葡萄糖计）/g/L	≥150		
干浸出物/(g/L)	≥35		
蔗糖/(g/L)	≤5		
挥发酸(以乙酸计) / (g/L)	≤1.8	按GB 5009.34的规定	
二氧化硫残留量 (SO ₂) / (mg/L)	≤0.25		
苯甲酸/ (mg/L)	不得检出	按GB 5009.28的规定	
山梨酸钾/(mg/L)	≤100		
甲醇	白冰葡萄酒/(mg/L)	≤170	按GB 5009.266 的规定
	红冰葡萄酒/(mg/L)	≤250	

^a酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0%vol。

4.5 污染物及真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

要求及检验方法按GB 2758的规定。

4.7 食品添加剂

除苯甲酸和山梨酸钾外，其他食品添加剂应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 12696的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.10 追溯信息记录

产品追溯信息记录要求按GB/T 36759规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料，同一班次、同一条生产线生产的同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

5.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以瓶计。

5.2.2 每批抽样应为一定数量（满足检验需求）独立包装。

5.2.3 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、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

5.3.2 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格，并附上质量合格证明的方可出厂。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，也可以在标签上打印“合格”或“检验合格”字样。

5.3.3 检验项目：感官、酒精度、总糖、干浸出物、蔗糖、挥发酸、净含量、二氧化硫。

5.3.4 型式检验

5.3.5 型式检验项目为本标准“要求”中的全部内容。

5.3.6 同一类产品的型式检验每半年一次，但有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物不合格不得复检。

6 标签标志

6.1 预包装冰葡萄酒标签按 GB 7718 和 GB 2758 规定执行。标识标注内容按国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号《食品标识管理规定》执行。

6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

6.3 有关标志其他要求按 GB/T 15037 规定执行。

7 包装、运输及贮存

按GB/T 25504规定执行。
