# 《配制酒质量通则》国家标准(征求意见稿) 编制说明

#### 一、 工作简况

#### 1、任务来源

根据《国家标准委关于下达《一次性筷子 第 1 部分: 木筷》等 63 项国家标准修订计划的通知》,《露酒》国家标准列入修订工作 计划,项目编号为 20142738-T-607,本标准由中国食品发酵工业研究院等单位主要负责起草,全国酿酒标准化技术委员会归口。

### 2、主要工作过程

#### 起草阶段

计划下达后,秘书处广泛查阅和分析国内外相关标准和法规情况,为顺利开展标准制定工作提供基础材料,同时自 2015 年开始饮料酒标准体系相关标准开展全面修订工作,《饮料酒术语和分类》、《葡萄酒》、《啤酒》、《果酒通用技术要求》等国家及行业标准的制修订工作也为本标准积累了相关经验和可借鉴的思路。

2018年4月发文筹建起草工作组,截至回函日,共征集14家单位参与起草工作,涵盖科研、检测、生产企业、协会等单位。

2018 年 10 月 18 日,秘书处组织起草工作组单位在山东烟台召开《露酒》国家标准起草启动工作会议,与会代表围绕标准名称、露酒与配制酒的定义及区别、分类原则及分类方案、理化指标、标签标注等问题,展开了充分沟通与讨论,部分内容基本达成一致意见,并讨论后续工作安排和计划。鉴于露酒和配制酒原料来源广泛,生产工

艺多种多样,如何在标准中科学表达分类原则、理化指标设置、标签标示等,仍需工作组进一步持续研究、探讨和凝聚共识。

按照启动会议商讨确定的框架和内容,秘书处进一步开展行业调研,包括以食用酒精为溶剂得到的浓缩液对酒精度的影响、企业产品工艺和执行标准情况等。相关企业需提交调查报告、生产工艺相关材料(如企业产品标准、内控标准)等。

在前期研究工作基础上,结合国家标准制定工作思路,于 2020 年1月形成标准征求意见稿草案,并在工作组内部进一步讨论,形成 征求意见稿。

#### 二、 编制原则和标准主要内容的论据

#### 1. 编制原则

- 1) 具有科学性、先进性和可操作性;
- 2) 结合行业和产品特点;
- 3) 与相关标准法规协调一致;
- 4) 促进行业健康发展与技术进步。

# 2. 标准主要内容的论据

# a) 标准名称

原标准名称为"露酒",并和"配制酒"同义,露酒是我国历史较为古老的酒种,甲骨文有"鬯其酒"的记载,鬯者,"以百草之香,郁金而酿制",指明了植物香源与酒的结合,这是有文献记载的最早露酒,在GB/T17204《饮料酒术语和分类》国家标准修订过程中,已将"露酒"定义从"配制酒"中明确出来,从分类上露酒属于配制酒

的一类,同时根据食品领域推荐性国家标准清理工作意见,明确本标准为质量标准,因此标准名称修改为"配制酒质量通则"。

#### b) 术语和定义

配制酒和露酒的定义与 GB/T17204《饮料酒术语和分类》国家标准保持一致,根据行业调研情况,配制酒(包括露酒)产品在加工过程中,原定义中关于"改变了其原酒基风格"的描述与实际情况不完全吻合,部分产品仍可能保持原酒基风格,因此在修订后的定义中取消了该描述。

露酒产品从所用酒基、生产工艺等方面在定义中突出其特征,与 其他配制酒进行区分。

浸泡蒸馏和浸泡发酵是分别是两种生产工艺的融合,浸泡能够更好的保持原料的色泽和香味,而发酵和蒸馏工艺带入不同的香味,赋予产品不同的风格。

# c) 产品分类

广义配制酒是指除了发酵酒和蒸馏酒以外的所有酒种,其生产原料来源非常广泛,可食用的动植物、大型真菌等均为作为其原料,加工工艺依据原料特点、产品风格等也多种多样,从所用酒基、原料、生产工艺、产品特性等方面分别进行分类。

# d) 理化要求

酒精度:考虑到配制酒产品种类极其丰富,由 4%vol<sup>~</sup>60%vol 调整为 0.5%vol<sup>~</sup>68%vol,但以白酒和黄酒为酒基的露酒产品其酒精度应大于等于 4%vol,并且当配制酒产品酒精度小于 4%vol 时,其实测

值和标签标示值仅允许正偏差, 即实测值不得小于标签标示值。

总酸: 总酸的表征方式,以所用不同酒基划分。

总酸+总酯:特指以白酒为酒基的露酒或配制酒,且产品酒精度 应≥20%vo1,露酒酒基包括固态法白酒、固液法白酒和液态法白酒, 不包括调香白酒。总酸、总酯是白酒产品典型的风味物质,该指标一 定程度上反映出所用酒基为白酒的特征。

干浸出物:无糖浸出物,是酒中非挥发性物质的总和,包括游离酸及盐类、单宁、色素、果胶、低糖、矿物质、生物碱、氨基酸、脂肪酸等。动物类和植物类配制酒干浸出物含量较别较大,与原标准保持一致。

铁、铜指标主要适用于以葡萄酒为酒基的配制酒。

根据各类产品实际情况,提出如下理化要求:

项目 要求 酒精度 ab(20℃)/(%vol) 0.5~68.0 以白酒为酒基(以乙酸计) 9 (g/L)  $\geq$ 0.10 以黄酒为酒基(以乳酸计)/(g/L)  $\geq$ 1.50 总酸 以葡萄酒、果酒(发酵型)为酒基(以酒石酸计)/(g/L)  $\geq$ 2.00 以啤酒为酒基/ (mL/100mL)  $\geq$ 1.00 混合酒基(以乙酸计)/ (g/L)  $\geq$ 0.50 植物类/ (g/L)  $\geq$ 0.30 干浸出物 动物类/ (g/L)  $\geq$ 4.00 动植物类/ (g/L)  $\geq$ 0.50  $\geq$ 总酸+总酯 d/ (g/L) 0.20 总糖 e/ (g/L)  $\leq$ 300 铁 f/ (mg/L)  $\leq$ 8.0 铜 f/ (mg/L)  $\leq$ 1.0

表1 理化要求

a 露酒产品酒精度应≥4%vol。

b产品酒精度≥4%vol 时,标签标示值和实测值允许差为±1%vol,产品酒精度<4%vol 时,仅允许正偏差 1%vol。

c酒精度应≥20%vol。

- <sup>d</sup>仅限于以白酒为酒基的产品,且其酒精度应≥20%vol。
- e标签标示值与实测值允许差为±10%。
- f仅限于以葡萄酒为酒基的产品。

#### e) 判定规则

按照食品质量国家标准清理工作原则提出的方案和要求,当产品 声称执行本标准时,应按本标准规定的内容,判定是否符合本标准的 质量要求。

#### f) 标签

本标准第4章,分别按照酒基、工艺、原料、特性等给出不同类型的产品分类,其风格特征、生产成本等也不相同,为向消费者提供更为准确的信息,预包装产品应至少标示按所采用工艺划分的类别,即浸提类;复蒸馏类;浸泡发酵类;浸泡蒸馏类;直接调配类;同时也可标示其他分类,同时还应标注含糖量和所用酒基。

对于露酒产品,由于多使用药食同源的材料进行生产,因此建议 在标签中标示中每日或每次推荐饮料量以及不适宜人群,为消费者正确选择产品提供准确信息。

采用食用酒精作为溶剂进行浸提动植物类原材料中的有用成分是配制酒生产中常用的方式,所得浸提液中含有食用酒精,与酒基等调配、再加工,因此产品中酒精一部分来自酒基,一部分来自浸提液,露酒产品可使用固态法白酒、固液法白酒和液态法白酒作为酒基,其中固液法白酒和液态法白酒可加入以谷物为原料制成的食用酒精,因此当露酒产品加入浸提液时,所用食用酒精仅包括谷物食用酒精,同时预包装配制酒在生产中若使用食用酒精(包括浸提液带入的食用酒精),应在标签中明示为食用酒精。

## 三、 主要试验(或验证)分析

无。

四、 采用国际标准和国外先进标准的程度,以及与国际、国外同类标准水平的对比情况,或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

# 五、 **与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系** 与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

# 六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议 建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、 贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)

建议本标准发布6个月后实施,由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

# 九、 废止现行相关标准的建议

本标准发布实施后, GB/T 27588-2011 废止。

# 十、 其他应予说明的事项

无

全国酿酒标准化技术委员会 2020年1月17日