



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX.3—XXXX
代替 QB/T 2027-1994

果酒 第3部分：猕猴桃酒

Fruit wine—Part 3:Kiwi wine

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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》的规定起草。

本文件是QB/T XXXX《果酒》的第3部分。QB/T XXXX已经发布了以下部分：

- 第2部分：山楂酒；
- 第3部分：猕猴桃酒；

本文件代替QB/T 2027-1994《猕猴桃酒》，与QB/T 2027-1994相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“前言”和“规范性引用文件”（见前言和第2章）；
- b) 增加了猕猴桃酒、猕猴桃酒（发酵型）、猕猴桃果酒、酸度、特种猕猴桃酒、脱醇猕猴桃酒、低醇猕猴桃酒、无醇猕猴桃酒、猕猴桃冰酒和猕猴桃利口酒的“术语和定义”（见3.1、3.2、3.3和3.4）；
- c) 更改了猕猴桃酒的“产品分类”（见4，1994年版的3）；
- d) 更改了猕猴桃酒的“感官要求”（见5.1，1994年版的4）；
- e) 更改了猕猴桃酒的酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸指标要求，增加了酸度的指标要求，删除了级别，删除了滴定酸（以酒石酸计）、维生素C、总二氧化硫、游离二氧化硫、二氧化碳的指标要求（见5.2，1994年版的4.2）；
- f) 更改了食品安全要求（见5.3，1994年版的4.3）；
- g) 增加了“净含量”；
- h) 更改了“试验方法”（见6，1994年版的5）；
- i) 更改了抽样要求（见7.2，1994年版的6.2）；
- j) 更改了不合格分类和判定规则（见7.4，1994年版的6.3.3）；
- k) 更改了标志、包装、运输和贮存要求（见第8章、第9章，1994年版的第7章）；

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC471）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1994年首次发布为QB/T 2027-1994；
- 本次为第一次修订。

果酒 第3部分：猕猴桃酒

1 范围

本文件规定了猕猴桃酒的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、储存。
本文件适用于猕猴桃酒的生产、检验和销售。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
GB/T 603 化学试剂 试验方法中所有制剂及制品的制备
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
QB/T 5476 果酒通用技术要求
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量技术监督局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

QB/T 5476 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猕猴桃酒 kiwi wine

猕猴桃酒（发酵型） kiwi wine (fermented type)

以猕猴桃或猕猴桃汁（浆）为原料，添加或不添加糖源，经全部或部分酒精发酵酿制而成的发酵酒。

3.2

猕猴桃果酒 kiwi fruit wine

以猕猴桃或猕猴桃汁（浆）为主要原料，加入其它水果或果汁（浆）、糖源共同发酵或以猕猴桃酒（3.1）为主，加入其他发酵型果酒调配而成的发酵酒。

注：猕猴桃、猕猴桃汁（浆）或猕猴桃酒的质量分数或体积分数不低于60%。

3.3

酸度 acidity

中和1 mL试样至pH为8.3所消耗的0.1 mol/L氢氧化钠标准滴定溶液的体积数。

注：酸度以° T表示。

3.4

特种猕猴桃酒 special kiwi fruit wine

在种植、采摘或酿造工艺中使用特定方法酿造而成的产品。

3.4.1

脱醇猕猴桃酒 de-alcohol kiwi fruit wine

经发酵生成酒精度不低于7.0 % vol的猕猴桃原酒，然后采用脱醇工艺降低酒精度的产品。

3.4.2

低醇猕猴桃酒 partly de-alcohol kiwi fruit wine

酒精度为0.5% vol~7.0% vol的脱醇猕猴桃酒。

3.4.3

无醇猕猴桃酒 no-alcohol kiwi fruit wine

酒精度小于0.5% vol的脱醇猕猴桃酒。

3.4.4

猕猴桃冰酒 ice kiwi fruit wine

在猕猴桃酒生产过程中，采用了冷冻浓缩工艺生产的产品。

3.4.5

猕猴桃利口酒 liqueur kiwi fruit wine

在猕猴桃酒中加入水果蒸馏酒、水果白兰地或食用酒精以及果汁、浓缩果汁、焦糖化果汁、白砂糖而制成的，所含酒精度为15 %vol~22 %vol的产品。

4 产品分类¹

4.1 按含糖量分为：

- 干型；
- 半干型；
- 半甜型；
- 甜型。

¹ 所有产品不添加合成着色剂、香精和增稠剂。

4.2 按原料和生产工艺分为：

- 猕猴桃酒（发酵型）；
- 猕猴桃果酒；
- 特种猕猴桃酒
 - 脱醇猕猴桃酒；
 - 低醇猕猴桃酒；
 - 无醇猕猴桃酒；
 - 猕猴桃冰酒；
 - 猕猴桃利口酒。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 猕猴桃酒（发酵型）、猕猴桃果酒

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	
外观	色泽	应有本品特有的色泽 ^a	
	澄清程度	澄清透明，无明显悬浮物（可有少量沉淀）	
香气与滋味	香气	具有猕猴桃特有的香气，果香、酒香等诸香协调	
	滋味	干型、半干型	纯正、优雅、爽净，酒体平衡
		半甜型、甜型	纯正、优雅、醇厚，酸甜适口，酒体平衡
典型性		具有猕猴桃品种和产品类型的应有特征和风格	
^a 如微黄、浅黄、金黄、棕黄、琥珀色等			

5.1.2 特种猕猴桃酒

应按相应的产品标准执行。

5.2 理化要求

5.2.1 猕猴桃酒（发酵型）、猕猴桃果酒

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a （20℃）/(%vol)		≤13.0
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	干型	≤10.0
	半干型	>10.0~20.0
	半甜型	>20.0~60.0
	甜型	>60.0

干浸出物/(g/L)	≥10.0
酸度/(° T)	≥0.40
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)	≤1.2
a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0% vol。	

5.2.2 特种猕猴桃酒

理化要求应符合相应的产品标准。

5.3 食品安全要求

应符合GB 2758等食品安全国家标准的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 15038执行。

6.2 酒精度

按GB 5009.225执行。

6.3 总糖、干浸出物和挥发酸

按GB/T 15038执行。

6.4 酸度

按附录A执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期生产的、质量相同的、同一类别的、具有同样质量合格证的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 3 抽取样本，单件包装净含量小于 500mL，总取样量不足 1500mL 时，可按比例增加抽样量。

表3 抽样表

批量范围（箱）	样本数（箱）	单位样本数（瓶）
---------	--------	----------

≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
≥3501	13	1

7.2.2 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。其他样品立即送化实验室，进行感官、理化和食品安全等指标的检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验，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，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、酸度、干浸出物、挥发酸、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每年进行一次，有下列情况之一者，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三个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A 类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、净含量。

7.4.1.2 B 类不合格：总糖、酸度、挥发酸。

7.4.2 检验结果有两项以下（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。

7.4.3 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。

- 一项以上（含一项）A 类不合格；
- 一项 B 类超过规定值的 50%以上；
- 两项 B 类不合格。

7.4.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标志

8.1 预包装产品标签按 GB 2758 和 GB 7718 执行，并按干型、半干型、半甜型和甜型标示含糖量。

8.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

9 包装、运输、贮存

应符合QB/T 5476的规定。

附 录 A
(规范性)
猕猴桃酒中酸度的测定

A.1.1 原理

中和 1 mL 试样至 pH 为 8.3 所消耗的 0.100 0 mol/L 氢氧化钠标准滴定溶液的体积数，经计算确定其酸度。

A.1.2 溶液和材料

除非另有说明，本方法所用水为 GB/T6682-2008 规定的三级水。

A.1.2.1 氢氧化钠标准滴定溶液[c(NaOH)=0.1 mol/L]：按 GB/T 601 配制与标定。或购买具有证书的国家标准溶液。

A.1.2.2 无二氧化碳水：将水煮沸 15min，逐出二氧化碳，冷却，密闭。

A.1.3 仪器和设备

A.1.3.1 碱式滴定管：分刻度 0.1 mL，可准确至 0.05 mL。或自动滴定管满足同样的适用要求。

注：可以进行手工滴定，也可以使用自动电位滴定仪。

A.1.3.2 移液管：10 mL 或微量移液器及吸头。

A.1.3.3 pH 计。

A.1.3.4 磁力搅拌器。

A.1.3.5 恒温水浴锅。

A.1.4 分析步骤

A.1.4.1 用移液管吸取 10 mL 的试样，置于 50 mL 的烧杯中，加 20 mL 无二氧化碳水，混匀后置于磁力搅拌器上，按下 pH 计读数开关，开动搅拌器，用 0.1 mol/L 氢氧化钠标准滴定溶液（A.1.2.1）滴定，随时观察溶液 pH 变化。接近滴定终点 pH 8.3 时，放慢滴定速度。一次滴加半滴（最多一滴），直至溶液的 pH 稳定在 8.30±0.01 处 4s~5s。记录消耗 0.1 mol/L 氢氧化钠标准滴定溶液的体积（ V_1 ），同一试样应测定两次。

A.1.4.2 按 A.1.4.1 操作，用无二氧化碳水代替试液做空白试验，记录消耗 0.1 mol/L 氢氧化钠标准滴定溶液的体积（ V_0 ）。

A.1.4.3 结果计算

试样中酸度数值以（° T）表示，按式（A.1）计算。

$$X = \frac{c \times (V_1 - V_0)}{v \times 0.1} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X ——试样中的酸度，单位为度（° T）；

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

V_1 ——试样滴定时消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_0 ——空白试验消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升（mL）；

v ——试样的体积，单位为 mL；

0.1——酸度理论定义氢氧化钠的摩尔浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；
计算结果保留到小数点后两位。

A.1.4.4 精密度

在重复性测定条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过其算术平均值的 10%。
