

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5476.5—XXXX

果酒 第5部分：桑葚酒

Fruit wine—Part 5: mulberry wine

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

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 5476《果酒》的第5部分。QB/T 5476已经发布了以下部分：

——通用技术要求；

——第2部分：山楂酒；

——第3部分：猕猴桃酒；

——第5部分：桑葚酒。

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：XXX、……。

本文件主要起草人：XXX、……。

本文件为首次发布。

引 言

我国是水果资源大国，可用于生产果酒的水果种类丰富。桑葚(*Fructus Mori.*)属于桑科 (*Moraceae*) 落叶乔木桑树的果，我国桑树种质资源丰富，主要种植在广西、四川、云南等地。桑葚属于浆果，水分含量极高，采收时节温度高较难贮存，鲜果货架期短，严重影响了果桑产业的效益。发展桑葚酒产业，符合粮食酒向水果酒转变的产业政策，对改善酒类消费结构，满足消费者需求，促进林业资源深加工综合利用，改善生态环境，增加果农收入和带动地方经济发展等具有十分重要的现实意义。

不同果酒的风格特征受原料、工艺、菌种等因素影响而千差万别，GB/T 17204《饮料酒术语和分类》国家标准中将果酒分为果酒（发酵型）和果酒（配制型）两大类，其中果酒（发酵型）也可直接以水果名称命名，如桑葚酒（发酵型）可标示为桑葚酒。

QB/T 5476旨在按水果原料和产品特性规定不同产品的技术要求，拟由以下部分组成：

- 第1部分：通用技术要求；
- 第2部分：山楂酒；
- 第3部分：猕猴桃酒；
- 第4部分：青梅酒；
- 第5部分：桑葚酒；
- 第6部分：荔枝酒；
- 第7部分：草莓酒；
- 第8部分：石榴酒；
- 第9部分：苹果酒；
- 第10部分：柿子酒；
- … …。

果酒 第5部分：桑葚酒

1 范围

本文件规定了桑葚酒的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存，并给出了产品分类的信息。

本文件适用于桑葚酒的生产、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 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

QB/T 5476.3 果酒 第3部分：猕猴桃酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）

3 术语和定义

QB/T 5476 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑葚酒 mulberry wine

以桑葚或桑葚汁为原料，可加入其他水果或果汁（浆），添加或不添加糖源，经全部或部分酒精发酵酿制而成或以桑葚酒（发酵型）（3.1.1）为主，加入其他果酒（发酵型）调配而成的发酵酒。

注：在酿造工艺中使用特定方法酿制称为特种桑葚酒。

3.1.1

桑葚酒（发酵型） mulberry wine (fermented type)

以桑葚或桑葚汁为原料，添加或不添加糖源，经全部或部分酒精发酵而制成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.1.2

桑葚果酒 mulberry fruit wine

以桑葚或桑葚汁为主要原料，加入其他水果或果汁（浆），添加或不添加糖源共同发酵或以桑葚酒（发酵型）（3.1.1）为主，加入其他果酒（发酵型）调配而成的发酵酒。

3.1.3

特种桑葚酒 special mulberry wine

在酿造工艺中使用特定方法酿造而成的饮料酒。

3.1.3.1

桑葚冰酒 ice mulberry wine

在桑葚酒（发酵型）生产过程中，采用了冷冻浓缩工艺生产的特种桑葚酒（3.1.3）。

3.1.3.2

桑葚利口酒 liqueur mulberry wine

在桑葚酒生产过程中，加入其蒸馏酒或白兰地以及果汁、浓缩果汁、焦糖化果汁、白砂糖而制成的，所含酒精度为 15.0% ~ 22.0%vol 的特种桑葚酒（3.1.3）。

3.1.3.3

脱醇桑葚酒 de-alcohol mulberry wine

经发酵生成酒精度不低于 7.0%vol 的原酒，然后采用脱醇工艺降低酒精度的特种桑葚酒（3.1.3）。

3.1.3.3.1

无醇桑葚酒 no-alcohol mulberry wine

酒精度小于0.5% vol的脱醇桑葚酒（3.1.3.3）。

3.1.3.4

加香桑葚酒 aromatized mulberry wine

以桑葚酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的提取液而制成的，具有浸泡植物或植物提取液特征的桑葚发酵酒。

注：芳香植物指根据相关规定可在食品加工过程中使用的具有芳香特征的植物。

3.1.3.5

含气桑葚酒 carbon dioxide-containing mulberry wine

在20℃时，二氧化碳压力不小于0.05 MPa的特种桑葚酒（3.1.3）。

3.1.3.5.1

起泡桑葚酒 sparkling mulberry wine

在20℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力不小于0.05 MPa的特种桑葚酒（3.1.3）。

3.1.3.5.2

桑葚汽酒 carbonated mulberry wine

酒中所含二氧化碳部分或全部由人工添加的，具有同起泡桑葚酒（3.1.3.5.1）类似物理特性的特种桑葚酒（3.1.3）。

4 产品分类

4.1 按含糖量分类：

- 干型；
- 半甜型；
- 甜型。

4.2 按原料和生产工艺分类：

- a) 桑葚酒（发酵型）；
- b) 桑葚果酒；
- c) 特种桑葚酒：
 - 1) 桑葚冰酒；
 - 2) 桑葚利口酒；
 - 3) 脱醇桑葚酒：无醇桑葚酒；
 - 4) 加香桑葚酒；
 - 5) 含气桑葚酒：起泡桑葚酒、桑葚汽酒；
 - 6) 其他。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 桑葚酒（发酵型）、桑葚果酒

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求
外观	色泽	具有本品应有的色泽 ^a
	澄清程度	澄清，有光泽，无明显悬浮物 ^b
香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的桑葚果香与酒香等
滋味	干型	纯正、协调、爽净，酒体完整
	半甜型、甜型	甘甜醇厚，酸甜协调，酒体完整
典型性		具有桑葚品种和产品类型应有的特征和风格
^a 如紫色、紫红色、琥珀色等。		
^b 使用软木塞封口或出厂时间超过6个月的产品允许有微量沉淀或悬浮物。		

5.1.2 特种桑葚酒

应按相应的产品标准执行。

5.2 理化要求

5.2.1 桑葚酒（发酵型）、桑葚果酒

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a （20℃）/(%vol)		≤15.0
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	干型	≤15.0
	半甜型	>15.0~60.0
	甜型	≥60.0
干浸出物/(g/L)		≥20.0
酸度/(° T)		0.30~1.50
挥发酸（以乙酸计） ^b /(g/L)		≤1.2
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0% vol。 ^b 甜型产品允许不大于 1.6 g/L。		

5.2.2 特种桑葚酒

应按相应的产品标准执行。

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QB/T 5476.3执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070检验。

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 500 mL，总取样量不足 1500 mL 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。其他样品立即送检验部门，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文件规定逐批进行检验。

7.3.1.2 检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸和净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目包括本文件要求的全部项目。

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) 国家监管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：

——A 类不合格：感官要求、酒精度、挥发酸、干浸出物、净含量；

——B 类不合格：总糖、酸度。

7.4.2 检验结果有三项及三项以上指标不符合要求时，不得复检，直接判该批产品不合格。

7.4.3 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。

7.4.4 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。

8 标志

8.1 预包装产品标签应按 GB 2758 和 GB 7718 执行，可按 4.1 标示产品类型以表示含糖量。

8.2 桑葚酒（发酵型）可标示为桑葚酒。

8.3 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。
