

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5476.7—XXXX

果酒 第7部分：草莓酒

Fruit wine—Part 7: Strawberry 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7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4部分：青梅酒；
- 第5部分：桑椹酒；
- 第7部分：草莓酒。

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：略。

本文件主要起草人：略。

本文件为首次发布。

引 言

我国是世界草莓生产第一大国，草莓栽培面积居世界第一位，草莓总产量占世界50%以上。主产区主要分布于河北、山东、辽宁、江苏、浙江、四川和安徽等地，但草莓是一种小浆果，生产季节性强，难以储存运输，加之草莓深加工比例较低，产销矛盾较为突出。草莓色泽鲜艳、酸甜多汁、香味浓郁、营养丰富，是酿造果酒的理想原料。发展草莓酒产业，对促进我国草莓资源深加工利用水平、缓解产销矛盾、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。

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：桑椹酒；
- 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 7 部分：草莓酒

1 范围

本文件规定了草莓酒的要求、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。

本文件适用于草莓酒的生产、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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- 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
- GB/T 27588 露酒
- 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

草莓酒 strawberry wine

草莓酒（发酵型） strawberry wine (fermented wine)

以草莓或草莓汁为原料，添加或不添加糖源，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.2

草莓果酒 strawberry fruit wine

以草莓或草莓汁为主要原料，加入其他水果或果汁（浆），添加或不添加糖源共同发酵或以草莓酒（3.1）为主，加入其他果酒（发酵型）调配而成的发酵酒。

3.3

特种草莓酒 special strawberry 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。

3.3.1

含气草莓酒 carbon dioxide-containing strawberry wine

在20℃时，二氧化碳压力等于或大于0.05 MPa 的特种草莓酒（3.3）。

3.3.1.1

起泡草莓酒 strawberry sparkling wine

在20℃时，二氧化碳（全部由发酵产生）压力等于或大于0.05 MPa 的特种草莓酒（3.3）。

3.3.1.2

草莓汽酒 carbonated strawberry wine

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡草莓酒（3.3.1.1）类似物理特性的含气草莓酒（3.3.1）。

3.3.2

草莓利口酒 strawberry liqueur wine

在草莓酒生产过程中，加入其蒸馏酒或白兰地或食用酒精以及果汁、浓缩果汁、白砂糖而制成的，所含酒精度为15.0%vol-22.0%vol的特种草莓酒（3.3）。

4 产品分类

4.1 按含糖量分为：

- 干型；
- 半甜型；
- 甜型。

4.2 按原料和生产工艺分为：

- a) 草莓酒（发酵型）；
- b) 草莓果酒；
- c) 特种草莓酒：
 - 1)含气草莓酒:起泡草莓酒、草莓汽酒；
 - 2)草莓利口酒；
 - 3)其它。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 草莓酒（发酵型）、草莓果酒

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	具有草莓特有的香气，果香、酒香等，诸香协调	
	滋味	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		具有草莓品种和产品类型的应有特征和风格	
^a 如金黄色、琥珀色、浅红色、宝石红色、深红色等。			

5.1.2 特种草莓酒

应符合相应的产品标准。

5.2 理化要求

5.2.1 草莓酒（发酵型）、草莓果酒

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 ^a （20℃）/(%vol)		≤14.0
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	干型	>15.0~30.0
	半甜型	>30.0~45.0
	甜型	≥45.0
干浸出物/(g/L)		≥16.0
酸度/(°T)		0.40~1.20
挥发酸（以乙酸计）/(g/L)		≤1.20
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0% vol。		

5.2.2 特种草莓酒

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 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 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、酸度、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，并应标示含糖量。

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。
