

《李子酒》团体标准编制说明 (征求意见稿)

一、任务来源及起草单位

(一) 任务来源

2024年10月份,中国食品工业协会批准了5家单位为中国食品工业协会团体标准《李子酒》起草单位。

(二) 起草单位及人员名单

二、起草组分工

三、标准制订的目的和意义

随着中国人均收入水平的不断提高,特别是中产阶层的发展壮大,水果酒(含葡萄酒)的消费量将呈现快速增长的趋势,在酒类消费中的比例亦不断提高,中国的水果酒市场存在着巨大的发展空间。水果酒主要以葡萄酒为代表。但是,葡萄酒仅为水果酒大家庭中的一员。目前,已有多种水果经发酵后,通过工艺处理,加入到了水果酒的序列,极大的丰富了“水果酒”这一传统概念,其中,以川南地区为主产地的李子水果为原料生产的李子酒,以其具有的典型品种特点,进入市场以来,获得消费者的喜爱。

目前,国际国内均尚无李子酒标准,在国内生产的李子酒只能参照GB 2758-2012《发酵酒及其配制酒》通用国标和QBT5476-2019《果酒通用技术要求》最基础的行业标准。现有的标准已经不能满足李子酒及其延伸产品的生产要求,因此,起草单位结合李子酒研发和生产实际,制定《李子酒》团体标准。

四、编制过程

2024年10月份,《李子酒》团体标准,立项公示。

2024年11月18日,《李子酒》团体标准,立项公示到期,经中国食品工业协会研究决定5家单位为《李子酒》团体标准起草单位。

2024年11月份,成立了起草小组,制定《李子酒》团体标准。

2024年12月1日,起草单位组织了《李子酒》团体标准修订的启动和讨论会议。

2024年12月12日,中国食品工业协会组织相关专家对标准进行初审,对标准讨论稿提出了建设性的指导意见。

五、标准制订的基本原则和依据

- 1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》。
- 2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

六、主要章、条确定的原则

本标准规定了李子酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。本标准适用于李子酒的生产、检验与销售。

（一）、分类、术语和定义

1. 分类

1.1 李子发酵酒

1.1.1 按色泽分类：白李子酒、桃红李子酒、红李子酒。

1.1.2 按含糖量分类：干李子酒、半干李子酒、半甜李子酒、甜李子酒。

1.1.3 按二氧化碳含量分类：平静李子酒、起泡李子酒。

1.1.3.1 起泡李子酒又分为高泡李子酒、低泡李子酒。

1.1.3.1.1 高泡李子酒又分为天然高泡李子酒、绝干高泡李子酒、干高泡李子酒、半干高泡李子酒、甜高泡李子酒。

1.2 李子蒸馏酒

1.2.1 按原料分类：李子原汁蒸馏酒、李子皮渣蒸馏酒。

1.3 李子白兰地

1.3.1 按原料分类：李子原汁白兰地、李子皮渣白兰地、李子调配白兰地。

2.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

2.1 李子发酵酒： **Plum fermented wines**

以鲜李子或李子汁加或不加不超过 25%（含）其它水果或鲜果汁为原料，经全部或部分生物发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

2.1.1 干李子酒 **dry plum wines**

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L 的李子酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 9.0g/L 的李子酒。

2.1.2 半干李子酒 **semi-dry plum wines**

含糖大于干李子酒，最高为 12.0g/L 的李子酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 18.0g/L 的李子酒。

2.1.3 半甜李子酒 **semi-sweet plum wines**

含糖大于半干李子酒，最高为 45.0g/L 的李子酒

2.1.4 甜李子酒 **sweet plum wines**

含糖大于 45.0g/L 的李子酒。

2.2 平静李子酒 **still plum wines**

在 20℃时，二氧化碳压力小于 0.05Mpa 的李子酒。

2.3 起泡李子酒 **sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05Mpa 的李子酒。

2.3.1.高泡李子酒 **sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力大于等于 0.35Mpa（对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3Mpa）的起泡李子酒。

2.3.2 天然高泡李子酒 **brut sparkling plum wines**

酒中含糖量小于或等于 12.1g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

2.3.3 绝干高泡李子酒 **extra-dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 12.1g/L~17.0g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

2.2.4 干高泡李子酒 **dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 17.1g/L~32.0g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

2.3.5 半干高泡李子酒 **semi-dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 32.1g/L~50.0g/L 的高泡李子酒。

2.3.6 甜高泡李子酒 **sweet sparkling plum wines**

酒中含糖量为大于 50.0g/L 的高泡李子酒。

2.3.7 低泡李子酒 **semi-sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力在 0.05Mpa—0.34Mpa 的起泡李子酒。

2.4 特种李子酒 **special plum wines**

用鲜李子或李子汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的李子酒。

2.4.1 利口李子酒 **liqueur plum wines**

由李子发酵生成总酒度为 12%（体积分数）的李子酒中，添加李子白兰地、李子蒸馏酒以及李子汁、浓缩李子汁等，使其终产品酒精度为 15.0%-22.0%（体积分数）的李子酒。

2.4.2 李子汽酒 **carbonated plum wines**

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡李子酒类似物理特性的李子酒。

2.4.3 加香李子酒 **flavoured plum wines**

以李子酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或馏出液）而制成的李子酒。

2.4.4 低醇李子酒 low alcohol plum wines

采用鲜李子或李子汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度为 1.0%-7.0%（体积分数）的李子酒。

2.4.5 脱醇李子酒 non-alcohol plum wines

采用鲜李子或李子汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度为 0.5%-1.0%（体积分数）的李子酒。

2.4.6 年份李子酒 vintage plum wines

所标注的年份是指李子采摘的年份，其中年份李子酒所占比例不低于酒含量的 80%（体积分数）。

2.4.7 品种李子酒 varietal plum wines

用所标注的李子品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的 75%（体积分数）。

2.4.8 产地李子酒 original plum wines

用所标注的产地李子酿制的酒所占比例不低于酒含量的 80%（体积分数）。

2.5 李子蒸馏酒 mulberry plum liquors

以李子为原料，经发酵、蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

2.5.1 李子原汁蒸馏酒 plum juice distilled liquors

以李子汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

2.5.1 李子皮渣蒸馏酒 plum pomace distilled liquors

以发酵后的李子皮渣为原料，经蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

2.6 李子白兰地 plum brandy

以李子为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配而成的李子白兰地。

2.6.1 李子原汁白兰地 plum juice brandy

以李子汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

2.6.2 李子皮渣白兰地 plum pomace brandy

以发酵后的李子皮渣为原料，经蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的李子白兰地。

2.6.3 李子调配白兰地 plum blended brandy

以李子原汁白兰地为基酒，加入一定量食用酒精等调配而成的白兰地。

2.6.4 李子风味白兰地 plum flavored brandy

以李子原汁白兰地为基酒，添加食品用天然香料、香精，可加糖或不加糖调配而成的白兰地。

2.7 酒龄 age of brandy

李子白兰地在橡木桶中的陈酿的时间（年）

2.8 果香 fruity aroma

李子白兰地呈现的类似水果或干果的香气特征。

注：如李子、葡萄、红枣、杏干、葡萄干、苹果、西柚、蜜瓜、草莓等。

2.9 花香 floral aroma

李子白兰地呈现的类似花朵散发的香气特征。

注：如玫瑰花、茉莉花、紫罗兰、栀子花等。

2.10 烘烤香 toasted aroma

李子白兰地呈现的类似烘烤或烟熏的香气特征。

注：如烤橡木、烤面包、咖啡等。

2.11 坚果香 nutty aroma

李子白兰地呈现的类似坚果的香气特征。

注：如榛子、杏仁、核桃仁等。

2.12 甜香 sweet aroma

李子白兰地呈现的类似甜感的香气特征。

注：如焦糖、蜜饯、蜂蜜、奶油等。

2.13 香辛料香 spices aroma

李子白兰地呈现的类似香辛料的香气特征。

注：如甘草、丁香、肉桂等。

2.14 非酒精挥发物总量 total volatile substances for non-alcohol

李子白兰地中除酒精之外的挥发性物质（挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇的总量）。

2.15 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

XO:特陈（Extra Old）

VSOP:久陈（Very Superior Old Pale）

VO:中陈（Very Old）

（二）、技术要求

1.要求

1.1 李子发酵酒

1.1.1 原辅料质量要求:

1.1.1.1 李子原料应符合 NY/T 839-2004 鲜李的规定。

1.1.1.2 白糖应符合 GB 317 白砂糖的规定。

1.1.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 食品加工用酵母的规定。

1.1.1.4 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 食品添加剂使用标准的规定，其质量应符合相应的标准和有关规定。

1.1.1.5 其它原辅料

其质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定

1.1.2 感官要求:

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目		要求	
外观	色泽	白李子酒	近似无色、微带黄绿、浅黄、禾杆黄、金黄色。
		桃红李子酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色。
		红李子酒	紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色。
	澄清程度	澄清、有光泽，无明显悬浮物（使用橡木塞封口的酒允许有少量软木渣）。	
起泡程度	起泡李子酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性。		
香气与滋味	香气		具有纯正、优雅、怡悦的果香和酒香，陈酿型的李子酒还应具有陈酿香或橡木香。
	滋味	干、半干李子酒	具有纯正、优雅、协调的口味和悦人的果香，酒体完整。
		半甜、甜李子酒	具有干甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调、酒体丰满。
		起泡李子酒	具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味，有杀口力。
典型性		具有标示的李子品种及产品类型应有的特征和风味。	
检验方法		按GB 15038执行	

1.1.3 理化指标：应符合表 2 的规定

表2 理化指标

理化指标		指标	检验方法	
酒精度 (20℃) / (%vol)	李子发酵酒	≥7.0	GB/T15038	
	利口李子酒	15.0-22.0		
总糖 (以葡萄糖汁) / (g/L)	平静李子酒	干李子酒		≤4.0
		半干李子酒		4.1~12
		半甜李子酒		12.1~45.0
		甜李子酒		≥45.1
	高泡李子酒	天然型高泡李子酒		≤12.0 (允许差为3.0)
		绝干型高泡李子酒		12.1~17.0(允许差为3.0)
		干型高泡李子酒		17.1~32.0(允许差为3.0)
	半干型高泡李子酒	32.1~50.0		
	甜型高泡李子酒	≥50.1		
干浸出物/ (g/L)	白李子酒	≥16.0		
	桃红李子酒	≥17.0		
	红李子酒	≥18.0		

二氧化碳 (20℃) /Mpa	低泡李子酒	<250mL/瓶	0.05~0.29	
		≥250mL/瓶	0.05~0.34	
	高泡李子酒	<250mL/瓶	≥0.30	
		≥250mL/瓶	≥0.35	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)			≤1.2	
铁 (以Fe计) (mg/L)			≤12.0	
铅			应符合GB2762的规定	
微生物限量			应符合GB2758的规定	
注: 1. 总酸不作要求, 以实测值表示 (以酒石酸计:g/L)。 2. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数)。 3. 低泡李子酒总糖的要求同平静李子酒。				

注: 特种李子酒按 4.4 定义执行

1.2 李子蒸馏酒

1.2.1. 原辅料质量要求: 同李子发酵酒

1.2.2 感官要求: 应符合表 3 的规定

表3 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	澄清透明、无悬浮物、无沉淀	GB2757
色泽	无色或微黄色	
香气	具有原料特有的香气、酒香醇和	
口味	酒体完整、无邪杂物	
典型性	具有本品特有的风格	

1.2.3 理化指标:

应符合表 4 的规定

表4 理化指标

理化指标	指标	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol) ≥	36.0	GB/T11856
铅	应符合 GB2762 的规定	
甲醇、氰化物	应符合 GB2757 的规定	

注: 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol

1.3 李子白兰地

1.3.1 原辅料质量要求：同李子发酵酒

1.3.2 感官要求：

应符合表 5 的规定

表5 感官要求

项目	要求		
	XO(特陈)	VSOP (久陈)	VO (中陈)
外观	澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀		
色泽	浅金黄色至金黄色或琥珀色		近似无色、微黄色至金黄色
香气	具有李子的品种香和明显的果香，以及甜香、木香、酒香等诸香协调		具有李子的品种香和明显的果香，以及甜香、木香、酒香等诸香协调，无明显不适的香气
口味口感	醇和、余味悠长、酒体完整	醇和、余味适中、酒体完整	醇和、甘冽、有余味，酒体较完整，无明显杂味
典型性	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格
检验方法	GB/T11856		

1.3.3 理化指标：应符合表 6 的规定

表6 理化指标

理化指标	XO (特陈)	VSOP (久陈)	VO (中陈)	检验方法
平均酒龄/年 \geq	6	4	3	GB11856
酒精度 (20℃) / (%vol) \geq	36.0			
非酒精挥发物总量 (挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇)/(g/l(100%vol 乙醇)) \geq	2.50	2.00	1.25	
铜(Gu) (mg/L) \leq	6.0			
铅	应符合 GB2762 的规定			
甲醇、氰化物	应符合 GB2757 的规定			

注：酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%vol$

2 食品添加剂

应符合 GB 2760 标准要求。

3 净含量及检验方法

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12696 标准要求。

七、关于引用检验方法标准

本文件中涉及干纯黄酒的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

八、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本文件各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。