



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX.2—XXXX

露酒 第2部分：茶露酒

Lujiu—Part 2: Tea lujiu

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

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《露酒》的第2部分。QB/T XXXX已经发布了以下部分：

——第1部分：绿豆露酒；

——第2部分：茶露酒。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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：。

本文件为首次发布。

引 言

露酒是我国传统酒种之一，具有悠久的历史和文化内涵。茶露酒具有独特的口感和香气，为便于评价和展示茶露酒的香气及口味特征，参考 GB/T 39625-2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法，以消费者易于理解的感官术语描述茶露酒，在资料性附录中给出风味特征剖面示意图，以清晰地向消费者传递茶露酒的产品特性。

制定《露酒》系列行业标准对推动露酒行业的多样化发展具有重要意义。QB/T XXXX《露酒》旨在按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：绿豆露酒；

——第2部分：茶露酒；

… …。

露酒 第2部分：茶露酒

1 范围

本文件规定了茶露酒的生产过程、感官、理化、净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、包装、运输、贮存的内容。

本文件适用于茶露酒的生产、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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 13662 黄酒
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- QB/T 5959 苦荞酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶露酒 Tea lujiu

以固态法白酒为酒基，以茶叶为原料，可加入其他食品原辅料，经复蒸馏等工艺制成的具有特定风格的露酒。

4 要求

4.1 生产过程要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 茶叶应符合 GB 31608 的要求。
- 4.1.3 固态法白酒和其他食品原料应符合相应标准的要求或相关规定。
- 4.1.4 茶叶原料占除酒基和水外的所用原料的比例应不低于 50%（质量分数）。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	优级	一级
外观和色泽	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气	具有所使用茶叶原料所带来的茶香、酒香、蜜香、花香、果香等，诸香谐调、舒适、细腻	具有所使用茶叶原料所带来的茶香、酒香、蜜香等，诸香谐调
口味口感	酒体醇和、细腻、回甘、绵长	酒体醇和、柔顺、完整
风格	具有本品典型风格	
注：不同级别茶露酒风味（香气、口味）特征剖面示意图见附录 A。		
^a 自生产日期三个月后，允许有少量沉淀。		

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
酒精度 ^a （20℃）/（% vol）	25.0~68.0
总酸+总酯/（g/L）	≥1.00
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤5.0
固形物/（g/L）	≥0.1
咖啡因/（mg/kg）	未检出
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0% vol。	

4.4 食品安全要求

应符合 GB 2757 等食品安全国家标准的规定。

4.5 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

5.2 酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

5.3 总酸+总酯

5.3.1 总酸的含量

按 GB 12456 描述的方法得到样品中总酸的含量 X_1 ，以乙酸计，单位为克每升（g/L）。

5.3.2 总酯的含量

按 QB/T 5959 描述的方法得到样品中总酯的含量 X_2 ，单位为克每升（g/L）。

5.3.3 结果计算

样品中总酸+总酯的含量按公式（1）计算：

$$X = X_1 + X_2 \dots \dots \dots (1)$$

式中：

X ——样品中总酸+总酯的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）；

X_1 ——样品中总酸的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）；

X_2 ——样品中总酯的含量，以质量浓度表示，单位为克每升（g/L）。

计算结果表示到小数点后两位。

5.4 总糖

按 GB/T 13662 描述的方法进行。

5.5 固形物

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

5.6 咖啡因

按 GB/T 5009.139 描述的方法进行。

5.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5.8 生产过程

通过检查生产记录文件的方式进行。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

6.2.1 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

6.2.2 采样后应立即贴上标签，标签信息包括但不限于：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 2 瓶样品封存，保留 2 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。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 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。

6.3.1.2 检验项目包括感官要求、酒精度、总酸+总酯、咖啡因和净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验项目：本文件 4.2~4.5 中规定的项目。

6.3.2.2 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3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。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果有 3 项及 3 项以上指标不符合要求时，不应复验，直接判该批产品不合格。

6.4.2 检验结果有 2 项及 2 项以下不合格项目时，应重新自同批产品中抽取 2 倍量样品进行复验，以复验结果为准。复验结果中仍有 1 项及 1 项以上项目不合格，则判该批产品不合格。

7 标志

7.1 预包装产品标签应按 GB 2757 和 GB 7718 等执行。

7.2 茶露酒不必标示含糖量。

7.3 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和规格。

7.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

8 包装、运输、贮存

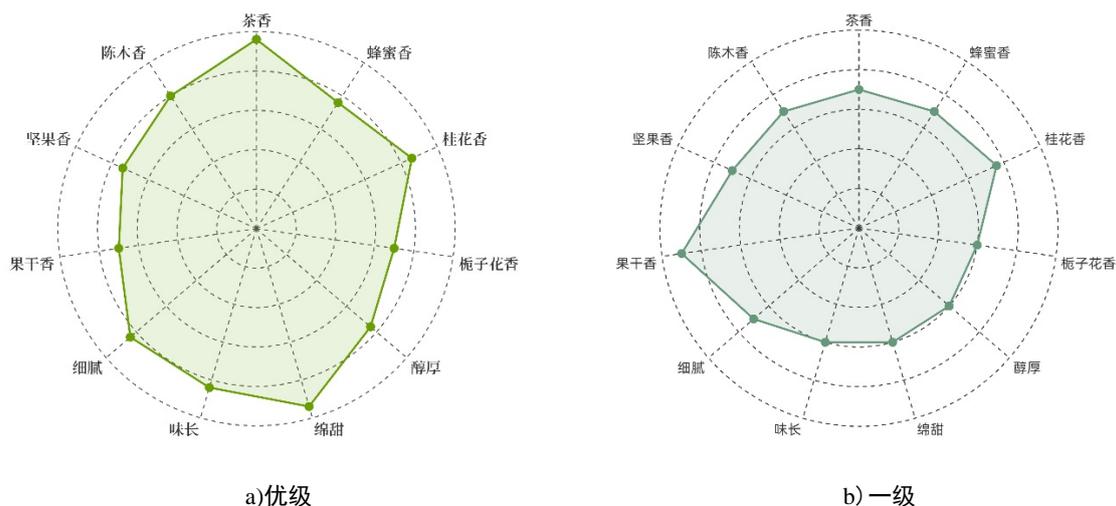
- 8.1 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象，并符合相应的标准。
- 8.2 外包装材料应符合相应的标准。
- 8.3 成品运输和贮存时应保持清洁，避免强烈振荡、气温骤变、日晒、雨淋，防止冰冻；装卸时应轻拿轻放。存放地点应阴凉、干燥、避光、通风良好，严防日晒、雨淋；不应与火种同运同贮。
- 8.4 成品不应与潮湿地面直接接触。
- 8.5 成品运输、贮存温度宜保持在 5℃~35℃。

附录 A

(资料性)

不同级别茶露酒风味（香气、口味）特征剖面示意图

以不同级别的茶露酒（50.8%vol，浓香型白酒为酒基）为例，参考GB/T 39625-2020中给出的建立感官剖面的原则和方法，对其香气、口味特征进行评价和描述，绘制风味特征剖面示意图，见图C.1，便于直观反映其产品特性。表达形式依所采用的评价方法而异。



注1：感官描述术语不限于图 a) 和图 b) 中所示。

注2：不同级别茶露酒常用感官描述语说明如下：

- 1) 茶香：露酒呈现出的类似茶叶植物气息的香气特征的香气特征，不同茶叶品种的特征香气有所差异；
- 2) 蜂蜜香：露酒呈现出的略带粘稠感的类似蜂蜜的甜蜜香气特征；
- 3) 桂花香：露酒呈现出的有水果般的甜润感的新鲜桂花的香气特征；
- 4) 栀子花香：露酒呈现的奶油感的甜美香气特征；
- 5) 果干香：露酒呈现出的类似晒干或烘干水果的香气特征；
- 6) 坚果香：露酒呈现出的类似炒熟坚果香气的香气特征；
- 7) 陈木香：露酒呈现出的干燥木质的香气特征；
- 8) 醇厚：露酒入口后呈现的饱满，有重量的感受；
- 9) 绵甜：露酒入口后呈现的柔和，回甘的感受；
- 10) 味长：露酒入口及咽下后呈现的滋味持久的感受；
- 11) 细腻：露酒入口后呈现顺滑、柔和的感受。

图 A.1 不同级别茶露酒香气、口味特征剖面示意图

参考文献

- [1] GB/T 17204—2021 饮料酒术语和分类
 - [2] GB/T 39625—2020 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则
 - [3] 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第70号）
-