

T/XJWA

新疆维吾尔自治区酿酒工业协会团体标准

T/XJWA 008—2025

桑葚利口酒

Mulberry Liqueur

2025 - 07 - 12 发布

2025 - 07 - 20 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。

本文件由吐鲁番市葡萄酒产业协会提出。

本文件由新疆维吾尔自治区酿酒工业协会归口。

本文件起草单位：吐鲁番市葡萄产业促进中心、新疆农业大学、天津科技大学、吐鲁番市葡萄酒产业协会。

本文件主要起草人：王婷、何坤祖、刘丽媛、韩泽云、马雅丽、柴利平、阿不都热符·艾孜不力、周慧、赵宾宾、陈其玲、武云龙、张海军、李天翀。

桑葚利口酒

1 范围

本文件规定了桑葚利口酒的术语和定义、要求、生产工艺、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于桑葚利口酒的生产。

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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
 GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
 GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
 GB/T 191 包装储运图示标志
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局（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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 桑葚利口酒

以桑葚发酵酒为主要原料，添加桑葚白兰地、食用酒精以及桑葚汁、浓缩桑葚汁、果葡糖浆或白砂糖为辅料，经陈酿、调配、灌装等工艺生产而成，酒精度为15.0~22.0 % vol的桑葚酒。

4 要求

4.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	紫黑色、紫红色	GB/T 15038
组织形态	澄清透明，有光泽，无悬浮物，允许有少量沉淀	
气味	果香浓郁，酒香优雅，具有桑葚果香和酒香，无异味	
滋味	口感纯正，酒体丰满，具有桑果的典型风味	
杂质	无	取适量样品置于透明的容器中，肉眼观察

4.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 (20℃), % vol	15.0~22.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) g/L	≥ 12.0	GB/T 15038
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤ 1.2	
干浸出物, g/L	≥ 16.0	
甲醇, g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
注1: 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。 注2: 甲醇指标按100 %酒精度折算。		

4.3 生产加工卫生要求过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.4 微生物要求

应符合 NY/T 1508 规定。

4.5 食品添加剂要求

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食用酒精

应符合 GB 31640 的规定。

4.7 玻璃制品

应符合 GB 4806.5 的规定。

4.8 净含量

应按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 检验方法按 JJF 1070 执行。

5 生产工艺

桑葚鲜果→采收、挑选→破碎、打浆→发酵(加入白砂糖、酵母等)→皮渣分离→调整成分(加入桑葚汁、浓缩桑葚汁、蒸馏酒、白兰地或食用酒精调整酒精度为 15.0~22.0 % vol)→陈酿→调配→过滤→杀菌→灌装→包装→成品。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料, 同一生产线, 同一品种, 同一班次生产的产品为一批。

从同一规格、同一批次产品中随机抽样, 抽样数量为 6 瓶。样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份备查。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前须经生产单位检验部门对其感官要求、挥发酸、干浸出物、酒精度、净含量、微生物进行检验合格后方可出厂销售。

6.3 型式检验

按本文件技术要求规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 市场监督管理机构提出要求时。

6.4 判定规则

产品检验项目全部符合本文件，判定为合格产品。如有一项或一项以上不符合本文件，须在同批产品留样中取样复验不合格项目；复验后仍不符合本文件时，判定该批产品为不合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 标签按 GB 7718 规定执行，按含糖量标注产品类型（或含糖量）。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。
- 7.1.3 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标“过量饮酒有害健康”。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应采用符合食品卫生要求的包装材料，不得使用回收玻璃酒瓶。包装容器应整齐、清洁，封装严密，无漏气、漏酒现象。

7.2.2 外包装应使用合格的瓦楞纸箱或具有相同功能的其他包装，箱内有防震、防撞的间隔材料。

7.3 运输、贮存

- 7.3.1 用软木塞封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”。
 - 7.3.2 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。
 - 7.3.4 贮存地点应阴凉、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋，严禁火种。
 - 7.3.5 成品不得与潮湿地面直接接触，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮、同运。
 - 7.3.6 运输温度宜保持在 15~35℃，贮存温度宜保持在 5~25℃。
 - 7.3.7 按上述条件运输、贮存的桑葚利口酒不应发生浑浊、酸败现象。超过 12 个月的葡萄酒，允许有少量沉淀。
-