

团 体 标 准

T/CBJ 4103—2021

加 香 葡 萄 酒

Flavored wines

2021-12-09 发布

2022-02-01 实施

中国酒业协会 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。

本文件由中国酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、国家葡萄酒及白酒、露酒产品质量检验检测中心、中国食品发酵工业研究院有限公司、朗格斯酒庄(秦皇岛)有限公司。

本文件主要起草人：李记明、阮仕立、乔春、姜文广、张杰、温春光、赵永福、薛洁、崔彦志、赵荣华、赵虎、吴训仑。

加 香 葡 萄 酒

1 范围

本文件规定了加香葡萄酒的分类、要求、食品添加剂、指标、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于加香葡萄酒的生产、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/T 317 白砂糖
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
- BB/T 0018 包装容器 葡萄酒瓶
- BB/T 0034 铝防盗瓶盖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国药典(2020年版)(一部)
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)
- 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第123号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

加香葡萄酒 flavored wines

以葡萄酒为酒基,添加葡萄蒸馏酒、白砂糖或果汁、芳香植物(芳香植物的提取物)或植物性天然香料、食品添加剂,经过原料预处理、调配、陈酿等工艺制成的葡萄酒。

注:芳香植物指根据相关规定可在食品加工中使用的具有芳香特征的植物。

4 分类

4.1 按色泽分

4.1.1 加香白葡萄酒。

4.1.2 加香桃红葡萄酒。

4.1.3 加香红葡萄酒。

4.2 按含糖量分

4.2.1 干型加香葡萄酒:含糖量 ≤ 40.0 g/L的加香葡萄酒。

4.2.2 半干型加香葡萄酒:含糖量 40.1 g/L~ 50.0 g/L的加香葡萄酒。

4.2.3 半甜型加香葡萄酒:含糖量 50.1 g/L~ 70.0 g/L的加香葡萄酒。

4.2.4 甜型加香葡萄酒:含糖量 ≥ 70.1 g/L的加香葡萄酒。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 葡萄酒

应符合 GB/T 15037 的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 果汁

应符合 GB 17325 的规定。

5.1.4 芳香植物、植物性天然香料、食品添加剂

安全标准应符合 GB 2760 的规定;质量应符合国家相应标准和有关规定。

5.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 生产工艺

原料预处理(植物原料浸提;葡萄发酵)→调配→陈酿→澄清→冷冻→过滤→灌装→检验→包装→入库。

5.3 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	加香白葡萄酒	浅黄、禾秆黄、金黄色
		加香桃红葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色
		加香红葡萄酒	深红、红微带棕色、棕红色
	澄清程度		澄清,有光泽,无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣)封装超过1年的产品允许有少量沉淀
香气		具有优美、醇正的葡萄酒香与和谐的芳香植物香	
滋味		具有醇厚、爽舒的口味和协调的芳香植物香味,酒体丰满	
典型性		具有加香葡萄酒产品类型应有的特征和风格,典型突出、明确	

5.4 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)		≥ 11.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型加香葡萄酒	≤ 40.0
	半干型加香葡萄酒	40.1~50.0
	半甜型加香葡萄酒	50.1~70.0
	甜型加香葡萄酒	≥ 70.1
干浸出物/(g/L)	加香白葡萄酒	≥ 16.0
	加香桃红葡萄酒	≥ 17.0
	加香红葡萄酒	≥ 18.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤ 1.2
铁/(mg/L)		≤ 8.0
铜/(mg/L)		≤ 1.0
甲醇/(mg/L)	加香白、桃红葡萄酒	≤ 250
	加香红葡萄酒	≤ 400
柠檬酸/(g/L)		≤ 2.0
总二氧化硫(SO ₂)/(g/L)	干型、半干型加香葡萄酒	≤ 0.25
	半甜型、甜型加香葡萄酒	≤ 0.40
铅(以Pb计)/(mg/L)		< 0.2
苯甲酸(以苯甲酸计)/(mg/L)		≤ 50
山梨酸(以山梨酸计)/(mg/L)		≤ 200
^a 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol。总酸不作要求,以实测值表示(以酒石酸计,g/L)。		

5.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 安全指标

应符合 GB 12696 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

8 分析方法

8.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法检验。

8.2 理化要求

8.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

8.2.2 总糖、干浸出物、挥发酸、铁、铜、柠檬酸、总二氧化硫

按 GB/T 15038 规定的方法测定,总糖需按直接滴定法测定。

8.2.3 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法测定。

8.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.5 苯甲酸、山梨酸

按 GB 5009.28 规定的方法测定。

8.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

9.2 抽样

每批次随机抽取 6 箱,每箱取样 2 瓶,用于检验和留样备查。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 检验项目

包括感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、总二氧化硫、干浸出物、净含量。

9.3.1.2 产品出厂

每批产品应经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- d) 停产半年及以上,再恢复生产时;
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

9.3.2.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本文件的规定,判该批产品为合格产品。

9.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718、GB 2758 和《食品标识管理规定》的规定,并按含糖量标注产品类型(或含糖量)。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装采用玻璃酒瓶,玻璃酒瓶应符合 BB/T 0018 的规定;铝防盗瓶盖应符合 BB/T 0034 的规定;软木塞应符合 GB/T 23778 的规定。

10.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

10.2.3 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

10.3 运输

10.3.1 产品宜在 5℃~35℃ 条件下运输,运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

10.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

10.4 贮存

10.4.1 产品宜在 5℃~25℃条件下贮存,应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地离墙存放。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

10.4.2 用软木塞封装的酒,在贮存时应“倒放”或“卧放”。

10.4.3 产品在本文件规定的条件下运输贮存,保质期为 6 年。
