

T

四川省葡萄酒与果酒行业协会

T/SCPTJGJ0007-2026

桑葚（果）酒

Mulberry Wines

（征求意见稿）

xxxxx 年 xx 月 xx 日发布

xxxxx 年 xx 月 xx 日实施

四川省葡萄酒与果酒行业协会 发布

目 录

前言	1
1 规范性引用文件	2
2 术语和定义	2
3 产品分类	3
4 技术要求	3
5 检验规则	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6
7 附件 桑葚果酒感官评价体系	7

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。本标准由四川省葡萄酒与果酒行业协会提出。

本标准起草单位：四川高葚生物科技有限公司

四川外交家酒业有限公司

四川化苗农业科技有限公司

南充生物医药产业研究院

四川轻化工大学

四川省南充蚕种场

本标准主要修订人：徐升东、阳丽、赵铃、李刚、曲都、

本标准使用：通过四川省葡萄酒与果酒行业协会认证并授权、供本协会会员单位使用。

桑葚（果）酒

本标准规定了桑葚（果）酒、桑葚果露酒及桑葚果烈酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于桑葚（果）酒、桑葚果露酒及桑葚果烈酒的生产、检验、销售。

1 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2757	食品安全国家标准	蒸馏酒及配制酒
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中最大农药残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验总则
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准	食品中铜的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准	酒中乙醇浓度测定
GB 5009.266	食品安全国家标准	食品中甲醇的测定
GB 7718	预包装食品标签通则	
GB 12696	发酵酒及其配制酒生产卫生规范	
GB/T 15037-2006	葡萄酒	
GB/T 15038-2006	葡萄酒、果酒通用分析方法（含第1号修改单）JJF	国家计量技术规范
GB/T27588-2011	露酒国家推荐标准	

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 桑葚（果）酒 Mulberry Wine

以桑葚或桑葚汁为主要原料（加糖或不加糖），经发酵酿制而成的发酵酒。

2.2 桑葚果露酒 Mulberry Fruit Liqueur

以桑葚或桑葚汁、桑葚蒸馏酒（以桑葚为原料经过果酒酵母发酵、蒸馏而得的酒液）、食用酒精、其它水果或果汁为原料，加入或不加入食用糖、食品添加剂，其中桑葚汁含量不低于20%（体积分数）其它水果汁（或果酱）含量不超过10%（体积分数），酒精度不低于4%VOL的配制酒

2.3 桑葚果烈酒 Mulberry Fruit Spirit

以桑葚或桑葚汁为原料，加入果酒酵母，经过发酵、蒸馏、陈酿、勾调、灌装等工序加工而成、酒精度大于或等于38.0%VOL的桑葚蒸馏果酒。

2.4 桑葚（果）酒类型

2.4.1 干桑葚酒 Dry mulberry wine

总糖（以葡萄糖计）小于或等于10.0g/L的桑葚（果）酒。

2.4.2 半干桑葚酒 Semidry mulberry wine

总糖（以葡萄糖计）在10.1g/L-20.0g/L之间的桑葚（果）酒。

2.4.3 半甜桑葚酒 Semisweet mulberry wine

总糖（以葡萄糖计）在20.1g/L-45.0g/L之间的桑葚（果）酒。

2.4.4 甜型桑葚酒 Sweet mulberry wine

总糖（以葡萄糖计）大于或等于45.1g/L的桑葚（果）酒。

2.4.5 平静桑葚酒 Still mulberry wine

在20℃时，CO₂压力小于0.05MPa的桑葚(果)酒。

2.4.6 起泡桑葚酒 Sparkling mulberry wine

在20℃时，CO₂压力大于等于0.05MPa的桑葚(果)酒。

2.4.7 桑葚复合果酒 Compound Mulberry Fruit Wine

以桑葚、桑葚汁为主要原料，添加其它水果、果酱或果汁、食用花瓣、（按重量分数计不得超过40%）经过发酵酿制的桑葚（果）酒。

2.4.8 加强型桑葚酒 Fortified Mulberry Fruit Wine

以桑葚或桑葚汁为主要原料，经酵母菌发酵制成桑葚发酵原酒，再加入蒸馏酒（桑葚白兰地、水果蒸馏酒、食用酒精）进行强化酒精度，经陈酿、澄清、过滤、灌装制成的发酵型加强果酒

2.4.9 低醇桑葚酒 Low-alcohol Mulberry Wine

以桑葚纯汁不加糖，加入果酒酵母，经过24小时发酵、勾调、过滤、罐装、灭菌，酒精度低于1%VOL 的桑葚（果）酒。

2.5 桑葚果烈酒等级

2.5.1 酒龄 桑葚果烈酒原酒陈酿的年龄。

按其酒龄分为：

2.5.1.1 特级：最低酒龄为六年以上。定为“六星”级，表示方法：☆☆☆☆☆☆。

2.5.1.2 优级：最低酒龄为四年。定为“五星”级。表示方法：☆☆☆☆☆。

2.5.1.3 一级：最低酒龄为三年。定为“四星”级。表示方法：☆☆☆☆。

2.5.1.4 二级：最低酒龄为两年。定为“三星”级。表示方法：☆☆☆。

2.5.2 非酒精挥发物总量

桑葚蒸馏酒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）的总含量。

3 产品分类

产品分类见表 1

表 1 产品分类

分类	细分
按糖度分类	干桑葚（果）酒、半干桑葚（果）酒、半桑葚（果）酒、甜桑葚（果）酒
按 co2 含量分类	平静桑葚（果）酒、起泡桑葚（果）酒
按酿造分类	桑葚（果）酒、桑葚果烈酒、桑葚果露酒

4 技术要求

4.1 感观要求

应符合表2的要求

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽（紫黑色、紫红色、红棕色、棕色、棕黄色、黄色）	GB/ T 15038
澄清程度	澄清、有光泽、无明显悬浮物、允许有少量沉淀（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣）	
香气	具有桑葚品种的香气和酒香	
滋味	具有该产品固有的滋味	

4.2 理化指示

4.2.1 桑葚（果）酒应符合表3的要求

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a （20℃）	大于或等于 1%VOL、小于或等于 38% VOL	GB 5009.225
总糖（g/ L）	干型桑葚酒 ≤10.0	GB/T 15038
	半干桑葚酒 10.1-20.0	
	半甜桑葚酒 20.1-45.0	
	甜型桑葚酒 ≥45.1	
干浸出物（g/ L）	桑葚酒 ≥8.0	GB/T 15038
挥发酸（乙酸计）（g/ L）	≤1.0	GB/T 15038
总酸（酒石酸计）（g/ L）	≥4.0	GB/T 15038
二氧化硫（SO ₂ ）（mg/ L）	≤250.0	GB/T 15038
甲醇（g/L）	≤0.4	GB 5009.266
铅（pb）（mg/ L）	≤0.2	GB 2762-2012
铁（Fe）（mg/ L）	≤8.0	GB/T 15038
铜（Cu）（mg/ L）	≤1.0	GB5009.13
^a 酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol。		

4.2.2 桑葚果露酒理化指标应符合GB/T27588-2011的要求

4.2.3 桑葚果烈酒理化指标应符合表4要求

表 4 理化指标（桑葚果烈酒）

项目	要求			
	特级（六星）	优级（五星）	一级（四星）	二级（三星）
酒龄/年 ≥	6	4	3	2
酒精度/(%VOL) ≥	38.0			
非酒精挥发物总量 g/L(100%vol 乙醇) ≥	2.50	2.00	1.25	/
铜/(mg/L) ≤	6.0			
甲醇（g/L） ≤	2.0			

注：酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol。

4.3 微生物限量 应符合表5的规定

表 5 微生物限量

项目	方案及限量 ^b			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10

表 5 仅用于酒精度≤22%VOL 的产品
^b样品分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.4 污染物限量 应符合 GB 2762-2025 规定

4.5 真菌毒素限量 应符合 GB 2761-2025 规定

4.6 农药 应符合 GB 2763-2026 等国家标准和国家有关规定

4.7 食品添加剂 食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定

4.8 净含量及允许短缺量 按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12696 的规定

5 检验规则

5.1 组批 同一生产期内所生产的、同一类别、统一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批次。

5.2 抽样 按 GB/T 15037 的规定执行。

5.3 出厂检验 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、

酒精度、总酸、总糖、净含量及允许短缺量、挥发酸。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每一年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，关键工艺发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项。

5.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 2758、GB 7718 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定并标注产品类型，包储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装、运输和保质期

应按 GB/T 191-2025 标准执行。

附件：

桑葚果酒感官评价体系

一、评价原则

- 1、统一性：采用国际果酒感官评价通用方法，结合桑葚果酒特性制定，适用于低醇、复合、加强型、果露酒、果烈酒等全系列桑葚酒类。
- 2、客观性：评价人员需经过基础感官训练，避免个人偏好影响，采用“盲评 + 指标量化”结合方式。
- 3、实用性：指标清晰、评分易操作，可用于产品研发、质量管控、市场分级等场景。

二、评价指标与评分标准（总分 100 分）

（一）外观评价（20 分）

评价指标	评分区间	评分标准	不同类型酒参考描述
色泽（12分）	10-12分	色泽均匀透亮，呈桑葚特有深紫红色 / 紫黑色，无浑浊、无沉淀，光泽感强。	低醇型：浅紫红色；加强型 / 烈酒：深紫黑色
	7-9分	色泽较均匀，符合桑葚酒基本色调，轻微透亮，无沉淀。	
	4-6分	色泽不均，偏浅或偏暗，轻微浑浊，无明显沉淀。	
	0-3分	色泽异常（如发褐、发灰），浑浊严重，有明显沉淀或悬浮物。	
澄清度（5分）	4-5分	完全澄清，无任何杂质，透光性极佳。	果露酒：可因添加糖分略稠，但需澄清
	2-3分	基本澄清，透光性较好，无明显杂质。	
	0-1分	浑浊，透光性差，可见杂质。	
泡沫（3分）	2-3分	倒酒时产生细腻泡沫，消散缓慢（仅针对起	

分)		泡型桑葚酒)；无泡型酒无气泡干扰。	
	1 分	起泡型酒泡沫较粗，消散较快；无泡型酒无异常气泡。	
	0 分	起泡型酒无泡沫或泡沫易破；无泡型酒出现大量气泡、喷溅。	

(二) 香气评价 (35 分)

评价指标	评分区间	评分标准	不同类型酒参考描述
果香 (15 分)	12-15 分	桑葚果香浓郁、纯净，层次丰富 (如新鲜桑葚、桑葚干、桑葚果酱香气)，无杂味。	复合果酒：需体现桑葚与其他水果香气协调融合
	8-11 分	桑葚果香明显，较纯净，层次较清晰，无明显杂味。	果露酒：果香带甜润感，与糖分香气协调
	4-7 分	有一定桑葚果香，但较淡，层次模糊，轻微杂味 (如青涩味)。	
	0-3 分	无明显桑葚果香，杂味突出 (如霉味、酸味)。	
酒香 (12 分)	10-12 分	发酵香 / 蒸馏香纯正，与果香完美融合 (发酵型：酵母香、酯类香；蒸馏型：醇厚蒸馏香)。	加强型：蒸馏酒香气与发酵果香平衡；烈酒：蒸馏香浓郁不刺鼻
	7-9 分	酒香明显，与果香较协调，无突兀感。	
	3-6 分	酒香较淡，与果香协调性一般，轻微突兀 (如蒸馏香过重)。	
	0-2 分	酒香浑浊，有异味 (如酒精刺鼻味、焦糊味)。	
余香 (8 分)	6-8 分	香气持久，回味悠长，收尾干净无杂味。	烈酒：余香厚重；低醇型：余香清新
	4-5 分	香气中等持久，回味较干净。	
	2-3 分	香气持续时间短，回味有轻微杂味。	

	0-1 分	香气瞬间消散，回味杂味明显。	
--	-------	----------------	--

(三) 口感评价 (35 分)

评价指标	评分区间	评分标准	不同类型酒参考描述
甜度 (10 分)	8-10 分	甜度适中，与酸度、酒精度平衡 (甜型酒：甜而不腻；干型酒：甜度极低无寡淡感)。	果露酒：甜润饱满；低醇型：清甜不齁；烈酒：低糖或无糖
	5-7 分	甜度较适中，与其他风味协调性较好，无明显失衡。	
	2-4 分	甜度偏高或偏低，协调性一般 (如过甜发腻、过淡寡味)。	
	0-1 分	甜度严重失衡 (如齁甜、苦涩)，影响整体口感。	
酸度 (8 分)	6-8 分	酸度柔和，能提升果香层次感，中和甜度，无尖锐酸味。	复合果酒：酸度协调多种水果风味
	4-5 分	酸度适中，与其他风味较协调，无明显突兀。	
	2-3 分	酸度偏高或偏低，轻微影响口感 (如酸度过高刺鼻、过低发闷)。	
	0-1 分	酸度严重失衡 (如强酸、无酸度)，口感劣化。	
酒精度感 (9 分)	7-9 分	酒精度与酒体融合度高 (低度酒：无酒精刺激感；高度酒：醇厚不辛辣)。	加强型：酒精度感柔和；烈酒：醇厚有张力
	4-6 分	酒精度与酒体较协调，无明显刺激感。	
	2-3 分	酒精度感突兀 (如低度酒有刺激感、高度	

评价指标	评分区间	评分标准	不同类型酒参考描述
		酒辛辣)。	
	0-1 分	酒精刺激感强烈，无法下咽。	
酒体 (8 分)	6-8 分	酒体饱满 / 轻盈适中 (根据酒类型: 烈酒酒体饱满厚重; 低醇型轻盈清爽), 口感顺滑。	果露酒: 酒体绵密; 复合果酒: 酒体层次丰富
	4-5 分	酒体较适中, 顺滑度较好。	
	2-3 分	酒体偏薄或偏厚重, 顺滑度一般 (如偏涩、偏黏)。	
	0-1 分	酒体异常 (如寡淡如水、黏稠结块), 口感极差。	

(四) 余味评价 (10 分)

评价指标	评分区间	评分标准	不同类型酒参考描述
回味时长 (5 分)	4-5 分	余味持久, 30 秒以上仍能感受到果香 / 酒香, 无杂味残留。	烈酒: 余味厚重持久; 果露酒: 甜润回味绵长
	2-3 分	余味中等持久, 10-30 秒, 回味较干净。	
	0-1 分	余味短暂, 10 秒内消散, 或有杂味残留 (如苦味、酸味)。	
回味纯净度 (5 分)	4-5 分	回味干净纯粹, 无任何异味, 与前味、中味协调统一。	低醇型: 回味清新; 复合果酒: 回味层次协调
	2-3 分	回味较干净, 轻微杂味但不影响整体体验。	
	0-1 分	回味杂味明显 (如苦涩、酒精味残留), 严重影响体验。	

三、评价流程

1. 样品准备：将不同类型桑葚酒编号，倒入相同规格的品酒杯（约 1/3 容量），静置 5 分钟后评价。
2. 评价顺序：先外观（观察色泽、澄清度、泡沫）→ 再香气（轻摇酒杯，先闻静止香，再闻摇后香）→ 后口感（小口品尝，让酒液接触口腔各部位，感受甜度、酸度、酒精度、酒体）→ 最后余味（吞咽后感受回味时长和纯净度）。
3. 评分统计：每位评价人员独立打分，去掉一个最高分和一个最低分，取平均分作为最终得分。

四、等级划分标准

特级（90-100 分）：感官品质极佳，各项指标完美协调，具有桑葚果酒典型风格，无任何缺陷。

一级（80-89 分）：感官品质优良，核心指标协调，具有桑葚果酒典型风格，轻微瑕疵不影响整体体验。

二级（70-79 分）：感官品质良好，指标基本协调，有桑葚果酒特征，无明显缺陷。

合格（60-69 分）：感官品质达标，无严重缺陷，符合产品基本要求。

不合格（<60 分）：存在严重缺陷（如异味、浑浊、口感劣化），不符合产品标准。