

团 体 标 准

T/ XXXXX—2020

加香葡萄酒

Flavoured wines

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河北省食品工业协会 发 布

前 言

本部分按照 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。

本部分由中河北省食品工业协会提出。

本文件由河北省食品工业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：中国长城葡萄酒有限公司， 中粮长城桑干酒庄（怀来）有限公司，中粮华夏长城葡萄酒有限公司，河北科技大学

本部分主要起草人：王焕香，傅晓方，孙建平，李艳，陈佳威，杨学威，董宣，李福东

本文件为首次发布。

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。

加香葡萄酒

1 范围

本文件规定了加香葡萄酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于加香葡萄酒的生产、检验与销售。

2 规范和引用文件

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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
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 5009.228	食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 15037	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

GB/T 15037确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 加香葡萄酒 flavoured wines

以葡萄为原料加入芳香植物或芳香植物浸出液（或馏出液）共同发酵或以葡萄酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或馏出液）而制成的葡萄酒。
注：芳香植物指根据相关规定可在食品加工过程中使用的具有芳香特征的植物。

3.2 干加香葡萄酒 dry flavoured wines

含糖量小于或等于 45.0 g/L 的加香葡萄酒。

3.3 甜加香葡萄酒 sweet flavoured wines

含糖大于干加香葡萄酒，最高为 130.0 g/L 的加香葡萄酒。

3.4 浓甜加香葡萄酒 very sweet flavoured wines

含糖大于130.0 g/L的加香葡萄酒。

4 分类

4.1 按色泽分类

- 4.1.1 白加香葡萄酒
- 4.1.2 桃红加香葡萄酒
- 4.1.3 红加香葡萄酒。

4.2 按含糖量分类

- 4.2.1 干加香葡萄酒
- 4.2.2 甜加香葡萄酒
- 4.2.3 浓甜加香葡萄酒

5 要求

5.1 原辅材料要求

源于葡萄或葡萄酒的物质的质量（或体积）应不低于总质量（或总体积）的 80%。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

感官要求

项目			要求
外观	色泽	白加香葡萄酒	浅黄、禾秆黄、金黄色、琥珀色
		桃红加香葡萄酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色、三文鱼红、茶色等
		红加香葡萄酒	紫红、深红、宝石红色、玫瑰红色、砖红色、棕红色等
	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，装瓶超过1年的加香葡萄酒允许有少量沉淀）
香气与 滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香、酒香以及芳香的植物香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香，不得有异香
	滋味	干加香葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味、芳香植物香味。
		甜、浓甜加香葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和优雅的芳香植物香味，酸甜协调，酒体丰满。
典型性			具有标示的产品类型应有的特征和风格

感官评价可参考附录A进行。

5.3 理化指标要求

加香葡萄酒的理化指标要求应符合表2的规定。

理化指标要求

项 目		要 求
酒精度 ^a （20℃）（vol）/（%）		≥7
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干加香葡萄酒	≤45
	甜加香葡萄酒	45.1~130
	浓甜加香葡萄酒	≥130.1
总酸/（以酒石酸计，g/L）		≥5.0
干浸出物/（g/L）	白、桃红加香葡萄酒	≥17.0
	红加香葡萄酒	≥20.0
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.2
柠檬酸/（g/L）		≤1.0
铁/（mg/L）		≤8.0
铜/（mg/L）		≤1.0
甲醇/（mg/L）	白、桃红葡萄酒	≤250
	红加香葡萄酒	≤400
注： ^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）。		

5.4 食品安全要求

符合食品安全国家标准的相关规定。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 15038检验。

6.2 理化指标要求

6.2.1 总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、柠檬酸

按 GB/T 15038 检验。

6.2.2 酒精度

按 GB 5009.225 检验。

6.2.3 铁、铜

铁按 GB 5009.268 检验，铜按 GB 5009.13 检验。

6.2.5 净含量

按 JJF 1070 检验。

6.3 食品安全要求

按照相应的食品安全国家标准检测方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

7.2.1 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。

抽样表

批量范围（箱）	样本数（箱）	单位样本数（瓶）
<50	2	2
51~1200	3	2
1201~3500	8	1
3501 以上	10	1

7.2.2 分类采样后应立即贴上标签，注明：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。将两瓶样品封存，保留 2 个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化等指标的检验。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附上 质量合格证明的，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

检验项目：感官要求、酒精度、总糖、总酸、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

7.3.2 型式检验

检验项目：本文件中全部要求项目。

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，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- 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) 国家市场监督管理总局按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 不合格分类

A 类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、食品安全要求、净含量、标签。

B 类不合格：总糖、总酸、铁、铜。

7.4.2 检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.3 复检结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不合格。

- a) 一项以上（含一项）A 类不合格；
- b) 一项 B 类超过规定值的 50% 以上；
- c) 两项及两项以上 B 类不合格。

7.4.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标志

8.1 预包装加香葡萄酒标签应按总糖含量标注产品类型，其余按 GB 2758 和 GB 7718 执行。

8.2 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，还应注明规格、净含量。

8.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品安全要求。

9.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

9.2 运输、贮存

9.2.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时宜“倒放”或“卧放”。

9.2.2 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。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

9.2.4 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。

9.2.5 运输温度宜保持在 5℃～35℃；贮存温度宜保持在 5℃～25℃。

(资料性附录)
加香葡萄酒感官分级评价描述
表 A.1 加香葡萄酒感官分级评价描述

等级	描 述
优级品	具有该产品应有的色泽，自然、悦目、澄清（透明）、有光泽；具有纯正、浓郁、优雅和谐的果香（酒香），诸香协调，口感细腻、舒顺、酒体丰满、完整、回味绵长，具该产品应有的怡人的风格。
优良品	具有该产品的色泽；澄清透明，无明显悬浮物，具有纯正和谐的果香（酒香），口感纯正，较舒顺，较完整，优雅，回味较长，具良好的风格。
合格品	与该产品应有的色泽略有不同，缺少自然感，允许有少量沉淀，具有该产品应有的气味，无异味，口感尚平衡，欠协调、完整，无明显缺陷。
不合格品	与该产品应有的色泽明显不符，严重失光或浑浊，有明显异香、异味，酒体寡淡、不协调，或有其他明显的缺陷。 (除色泽外，只要有其中一条，则判为不合格品。)