|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.160.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   C 60 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

广西原生葡萄酒 利口酒

Guangxi native vitis vinifera liqueur wines

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院葡萄与葡萄酒研究所、广西都安建兴野生毛葡萄酒产业发展有限公司、三江县民心酒业有限公司、广西中天领御酒业有限公司。

本文件主要起草人：

广西原生葡萄酒 利口酒

* 1. 范围

本文件界定了广西原生葡萄酒利口酒的术语和定义，规定了产品分类、原辅料、感官指标、理化指标、净含量、安全指标等要求，描述了对应的分析方法、检验规则，规定了标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于广西行政区域内原生葡萄利口葡萄酒的生产、检验和销售。

* 1. 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 食品中农药最大残留限量

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11856 白兰地

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/T 17204 饮料酒术语和分类

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 27586 山葡萄酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

GB/T 15037、GB/T 17204界定的术语和定义适用于本文件。

广西原生葡萄利口葡萄酒 Guangxi native vitis vinifera liqueur wines

在采用广西地区生长的中国原生葡萄种（包括野生或人工栽培的毛葡萄、腺枝葡萄、刺葡萄、山葡萄等中国起源的种及其驯化、芽变或杂交品种）葡萄或葡萄汁经过全部或部分酒精发酵酿制而成的葡萄酒中加入葡萄蒸馏酒、白兰地以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、果葡糖浆、白砂糖等而制成的，所含酒精度为16.0％vol～21.0％vol的葡萄酒。

1. 标注种源或品种的原生利口葡萄酒应符合3.3规定。具体名称为利口毛葡萄酒（liqueur *V.heyneana* wines）、利口腺枝葡萄酒（liqueur *V.denoclada Hand.Mazz* wines）、利口刺葡萄酒（liqueur *V.davidii* wines）、利口山葡萄酒（liqueur *V.amurensis* wines）等。
2. 加入的葡萄蒸馏酒、白兰地以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖、果葡糖浆之总量不应超过产品总质量（或总体积）的25％。

年份葡萄酒 vintage wines

用所标注年份采摘的葡萄酿制的葡萄酒，其中所标注年份的葡萄酒所占比例不低于所用基酒含量的80％（体积分数）。

品种葡萄酒 varietal wines

用所标注的葡萄品种酿制的酒所占比例不低于所用基酒含量的75％（体积分数）。

产地葡萄酒 origional wines

用所标注的产地葡萄酿制的酒所占比例不低于所用基酒含量的80％（体积分数）。

* 1. 产品分类

按含糖量分为以下类别：

1. 干型利口葡萄酒；
2. 半甜型利口葡萄酒；
3. 甜型利口葡萄酒。
   1. 要求
      1. 原辅料
         1. 广西地区生长的毛葡萄、腺枝葡萄、刺葡萄、山葡萄或其它原生葡萄种

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

* + - 1. 葡萄酒

应符合GB/T 15037或GB/T 27586的规定。

* + - 1. 白兰地

应符合GB/T 11856的规定。

* + - 1. 葡萄蒸馏酒

应符合GB 2757的规定。

* + - 1. 葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁

应符合GB 17325的规定。

* + - 1. 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的规定。

* + - 1. 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

* + 1. 感官指标

应符合表1的要求。

1. 感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | | 要求 | |
| 优级 | 一级 |
| 外观 | 色泽 | | 紫红、深红、宝石红 | 红微带棕色、棕红色、茶色 |
| 澄清程度 | | 澄清，有光泽，无明显悬浮物 | 澄清，无悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过一年的葡萄酒允许有少量沉淀） |
| 香气与滋味 | 香气 | | 浓郁，具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香、花香、酒香或橡木香 | 具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香 |
| 滋味 | 干型利口葡萄酒 | 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的香味，酒体完整 | |
| 半甜型、甜型利口葡萄酒 | 具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香，酸甜协调，酒体丰满 | |
| 典型性 | | | 具有利口葡萄酒产品类型及标注葡萄种源或品种应有的特征和风格，典型性突出、明确 | |

* + 1. 理化指标

应符合表2的要求。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 要求 | |
| 优级 | 一级 |
| 酒精度a（20℃）/（％vol） | | 16.0～21.0 | |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L） | 干型利口葡萄酒 | ≤15.0 | |
| 半甜型利口葡萄酒 | 15.1～70.0 | |
| 甜型利口葡萄酒 | ≥70.1 | |
| 干浸出物/（g/L） | | ≥25.1 | 20.0～25.0 |
| 总酸（以酒石酸计）/（g/L） | | 7.0～10.0 | ≥10.1或≤6.9 |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L） | | ≤1.2 | |
| 柠檬酸/（g/L） | 干型、半甜型利口葡萄酒 | ≤1.0 | |
| 甜型利口葡萄酒 | ≤2.0 | |

表2 理化指标（续）

| 铁/（mg/L） | ≤8.0 |
| --- | --- |
| 铜/（mg/L） | ≤1.0 |
| 甲醇/（mg/L） | ≤400 |
| 总二氧化硫/（mg/L） | ≤250 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（mg/L） | ≤50 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（mg/L） | ≤200 |
| 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0％（体积分数）。 | |

* + 1. 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

* + 1. 安全指标

应符合GB 12696的规定。

* 1. 分析方法
     1. 感官要求

按GB/T 15038检验。

* + 1. 理化要求（除苯甲酸、山梨酸外）

酒精度按GB 5009.225检验，其他指标按GB/T 15038检验。

* + 1. 苯甲酸、山梨酸

按GB 5009.28检验。

* + 1. 净含量

按JJF 1070检验。

* 1. 检验规则
     1. 组批

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

* + 1. 抽样

按表3抽取样本，单件包装净含量＜500mL，总取样量不足1500mL时，可按比例增加抽样量。

1. 抽样

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |
| ＞3500 | 13 | 1 |

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，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化和安全等指标的检验。

* + 1. 检验分类
       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文件规定逐批进行检验，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、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

* + - 1. 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半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

1. 原辅材料有较大变化时；
2. 更改关键工艺或设备时；
3. 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；
4. 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。
   * 1. 判定规则
        1. 不合格分类

A类不合格：感官质量、酒精度、干浸出物、总酸、挥发酸、总二氧化硫、甲醇、柠檬酸、卫生要求、净含量、标签。

B类不合格：总糖、铁、铜。

* + - 1. 结果判定

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。

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：

1. 一项以上A类不合格；
2. 一项B类超过规定值的50％以上；
3. 两项B类不合格。
   1. 标志、包装、运输和贮存
      1. 标志

预包装利口酒标签应符合GB 2758、GB 7718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）。

标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地，应符合3.2、3.3、3.4的定义

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总数量。

包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

* + 1. 包装

包装材料应符合食品卫生要求。

包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

* + 1. 运输和贮存

用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时宜“倒放”或“卧放”。

运输和贮运时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

成品不应与潮湿地面直接接触；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

运输温度宜保持在5℃～35℃；贮存温度宜保持在5℃～25℃。

参考文献

[1]《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）

[2]《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局[2007]第102号令）

