

团 体 标 准

T/CNFIA 104—2018

桑 椹（果）酒

Mulberry wines

2018-05-01 发布

2018-08-01 实施



中国食品工业协会 发布

目 次

| | |
|--------------------|---|
| 前言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 产品分类 | 2 |
| 5 要求 | 3 |
| 6 净含量要求及检验方法 | 5 |
| 7 检验规则 | 5 |
| 8 标志 | 5 |
| 9 包装、运输和贮存 | 6 |

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：句容市东方紫酒业有限公司、北京市东方紫酒业有限公司、夏津东方紫酒业有限公司。

本标准主要起草人：高庆国、王建民、陈薇伊、周晓杰、李爱玲、崔凤海、张旭。

桑 椹（果）酒

1 范围

本标准规定了桑椹(果)酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于桑椹(果)酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 17204 饮料酒分类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑椹发酵酒 mulberry wines

以鲜桑椹或桑椹汁为原料,经全部或部分酒精发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

3.2

特种桑椹发酵酒 special mulberry wines

用鲜桑椹或鲜桑椹汁在酿造工艺中使用特定方法酿制而成的桑椹发酵酒。

3.2.1

利口桑椹发酵酒 liqueur mulberry wines

由桑椹生成总酒精度为 12.0%vol 以上的桑椹发酵酒中,加入桑椹蒸馏酒、桑椹白兰地或食用酒精以及桑椹汁、浓缩桑椹汁、白砂糖而制成的,所含酒精度为 15.0%vol~22.0%vol 的桑椹发酵酒。

注:加入的桑椹蒸馏酒、桑椹白兰地或食用酒精以及桑椹汁、浓缩桑椹汁、白砂糖之总量不得超过产品总质量(或总体积)的 25%。

3.2.2

加香桑椹发酵酒 flavoured mulberry wines

以桑椹发酵酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的提取液而制成的,具有浸泡植物或植物提取物特征的桑椹发酵酒。

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。

3.2.3

低醇桑椹发酵酒 low alcohol mulberry wines

采用鲜桑椹或桑椹汁,经全部或部分发酵,生成总酒精度不低于 7.0%vol 的原酒,然后采用特种工艺降低或不降低酒精度,最后成为酒精度为 1.0%vol~7.0%vol 的桑椹发酵酒。

3.4

桑椹蒸馏酒 mulberry distilled liquors

以桑椹为原料,经发酵、蒸馏、调配而成的蒸馏酒。

3.5

桑椹白兰地 mulberry brandy

以桑椹为原料,经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配而成的蒸馏酒。

3.5.1

酒龄 wine age

桑椹白兰地原酒在橡木桶中陈酿的时间(年)。

3.5.2

非酒精挥发物总量 total volatile substances for non-alcohol

桑椹白兰地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。

4 产品分类

产品分类见表 1。

表 1 产品分类

| 分类 | 细分 | | |
|---------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| 桑椹发酵酒 | 按色泽分类 | 白桑椹发酵酒、桃红桑椹发酵酒、红桑椹发酵酒 | |
| | 按二氧化碳含量和加工工艺分类 | 平静桑椹发酵酒 | |
| | | 起泡桑椹发酵酒 | |
| | | 特种桑椹发酵酒 | 利口桑椹发酵酒、加香桑椹发酵酒、低醇桑椹发酵酒 |
| | 按含糖量分类 | 平静桑椹发酵酒 | 干型、半干型、半甜型、甜型 |
| 起泡桑椹发酵酒 | | 干型、半干型、甜型 | |
| 桑椹蒸馏酒 | — | | |
| 桑椹白兰地 | — | | |

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 2 的要求。

表 2 感官要求

| 项 目 | | 要 求 | | | |
|-----------------------|---------|-----------|---|----------------------------|------------------------|
| 桑 椹 发 酵 酒 | 外 观 | 色 泽 | 白桑椹发酵酒 | 近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色 | |
| | | | 桃红桑椹发酵酒 | 桃红、淡玫瑰红、浅红色 | |
| | | | 红桑椹发酵酒 | 紫红、深红、宝石红、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,装瓶超过 6 个月的桑椹发酵酒允许有少量沉淀) | | |
| | | 起泡程度 | 起泡桑椹发酵酒注入杯中时,应有细微的串珠状气泡升起,并有一定的持续性 | | |
| | | 香气 | 具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的桑椹发酵酒还应具有陈酿香或橡木香 | | |
| | | 滋 味 | 干、半干(型) | 具有纯正、优雅、协调的口味和悦人的果香,酒体完整 | |
| | 半甜、甜(型) | | 具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香,酸甜协调,酒体丰满 | | |
| | 起泡(型) | | 具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味,有杀口力 | | |
| | | 典型性 | 具有桑椹品种应有的特征和风格 | | |
| 桑 椹 蒸 馏 酒 | 外 观 | 色泽 | 无色或微黄色 | | |
| | | 澄清程度 | 澄清透明、无悬浮物、无沉淀 | | |
| | | 香气 | 具有明显的桑椹品种香气,浓郁优雅 | | |
| | | 滋味 | 酒体协调完整,无异味 | | |
| | | 典型性 | 具有桑椹品种应有的特征和风格 | | |
| 桑 椹 白 兰 地 | 外 观 | | 特级 | 优级 | 普级 |
| | | 色泽 | 金黄色至赤金色 | 金黄色至赤金色 | 金黄色 |
| | | 澄清程度 | 澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀 | | |
| | | 香气 | 具有和谐的桑椹品种香,陈酿的橡木香,醇和的酒香,幽雅浓郁 | 具有明显的桑椹品种香,陈酿的橡木香,醇和的酒香,幽雅 | 具有桑椹品种香,橡木香及酒香,香气谐调,浓郁 |
| | | 滋味 | 醇和、甘冽、沁润、细腻、丰满、绵延 | 醇和、甘冽、丰满、绵柔 | 醇和、甘冽、完整、无异味 |
| | 典型性 | 具有本品独特的风格 | 具有本品突出的风格 | 具有本品明显的风格 | |

5.2 理化要求

应符合表 3 的要求。

表 3 理化要求

| 项 目 | | 要 求 | | | |
|--|---|---------|-----------------|------------------------|------|
| 桑 椹 发 酵 酒 | 酒精度(20℃)/(%)vol | ≥ | 7.0 | | |
| | 总糖(以葡萄糖汁)/(g/L) | 平静桑椹发酵酒 | 干型 ≤ | 6.0 | |
| | | | 半干型 | 6.1~16.0 | |
| | | | 半甜型 | 16.1~45.0 | |
| | | 甜型 ≥ | 45.1 | | |
| | | 起泡桑椹发酵酒 | 干型 | 17.1~32.0(允许检测误差为 3.0) | |
| | | | 半干型 | 32.1~50.0 | |
| | 甜型 ≥ | | 50.1 | | |
| | 干浸出物/(g/L) | 白桑椹发酵酒 | ≥ | 16.0 | |
| | | 桃红桑椹发酵酒 | ≥ | 17.0 | |
| | | 红桑椹发酵酒 | ≥ | 18.0 | |
| | 二氧化碳(20℃)/MPa | 起泡桑椹发酵酒 | ≥ | 0.05(全部自然发酵) | |
| | 总酸(以酒石酸计)/(g/L) | | | 3.5~12.0 | |
| 挥发酸(以乙酸计)/(g/L) | | ≤ | 1.2 | | |
| 铁/(mg/L) | | ≤ | 18.0 | | |
| 分析方法:酒精度按 GB 5009.225 执行,其余项目按 GB/T 15038 执行 | | | | | |
| 桑 椹 蒸 馏 酒 | 酒精度(20℃)/(%)vol | ≥ | 36.0 | | |
| | 铜/(mg/L) | ≤ | 6.0 | | |
| | 甲醇、氰化物 | | 应符合 GB 2757 的规定 | | |
| | 分析方法:酒精度按 GB 5009.225 执行;铜按 GB 5009.13 执行;甲醇按 GB 5009.266 执行; 氰化物按 GB 5009.36 执行 | | | | |
| 桑 椹 白 兰 地 | | | 特级 | 优级 | 普级 |
| | 酒龄/年 | ≥ | 6 | 4 | 3 |
| | 酒精度(20℃)/(%)vol | ≥ | 36.0 | | |
| | 非酒精挥发物总量(挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇/[g/L(100%vol乙醇)]) | ≥ | 2.50 | 2.00 | 1.25 |
| | 铜/(mg/L) | ≤ | 6.0 | | |
| | 甲醇、氰化物 | | 应符合 GB 2757 的规定 | | |
| | 分析方法:酒精度按 GB 5009.225 执行;铜按 GB 5009.13 执行;非酒精挥发物总量按 GB/T 11856 执行; 甲醇按 GB 5009.266 执行;氰化物按 GB 5009.36 执行 | | | | |
| 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、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 | | | | | |

5.3 食品添加剂要求

应符合 GB 2760 的规定。

5.4 食品安全要求

应符合相应食品安全国家标准的规定。

6 净含量要求及检验方法

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。

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、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批次。

7.2 抽样

应按 GB/T 15037 的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

应按 GB/T 15037 的规定执行。

7.3.2 检验项目

7.3.2.1 桑椹发酵酒

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

7.3.2.2 桑椹蒸馏酒和桑椹白兰地

感官要求、酒精度、甲醇、净含量。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 检验项目:本标准中全部要求项目。

7.3.3.2 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:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- 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。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目或型式检验项目、检验结果全部符合本标准项目时,判为合格品。

7.4.2 出厂检验项目或型式检验项目、检验结果如有不符合本标准项目,可加倍抽样复检,复检后仍不符合本标准项目时,判为不合格品。

8 标志

8.1 标签应符合 GB 7718、GB 2758 或 GB 2757 的有关规定,并标注产品类型。

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,还应注明生产许可证、规格、净含量和生产日期。

8.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、运输和贮存

应按 GB/T 15037 的规定执行。

团 体 标 准
桑 椹 (果) 酒

T/CNFIA 104—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2018年6月第一版 2018年6月第一次印刷

*

书号: 155066·2-33234 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CNFIA 104-2018