

# 中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA-

---

## 李子酒 Plum wines (征求意见稿)

xxxx-- 发布

xxxx-- 实施

---

中国食品工业协会 发布

## 目 录

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	1
4 术语和定义.....	2
5 技术要求.....	5
6 净含量及检验方法.....	9
7 检验规则.....	9
8 判定规则.....	10
9 标志、包装、运输、贮存.....	10

## 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

请注意：本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 李子酒

## 1. 范围

本文件规定了李子酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于李子酒的生产、检验与销售。

## 2. 规范性引用文件

下列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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB/T 5009.29 食品安全国家标准 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 17204 饮料酒分类

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3. 产品分类

## 3.1 分类

### 3.1.1 李子发酵酒

3.1.1.1 按色泽分类：白李子酒、桃红李子酒、红李子酒。

3.1.1.2 按含糖量分类：干李子酒、半干李子酒、半甜李子酒、甜李子酒。

3.1.1.3 按二氧化碳含量分类：平静李子酒、起泡李子酒。

3.1.1.3.1 起泡李子酒又分为高泡李子酒、低泡李子酒。

3.1.1.3.1.1 高泡李子酒又分为天然高泡李子酒、绝干高泡李子酒、干高泡李子酒、半干高泡李子酒、甜高泡李子酒。

### 3.1.2 李子蒸馏酒

3.1.1.1 按原料分类：李子原汁蒸馏酒、李子皮渣蒸馏酒。

### 3.1.3 李子白兰地

3.1.2.1 按原料分类：李子原汁白兰地、李子皮渣白兰地、李子调配白兰地。

## 4. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

### 4.1 李子发酵酒：Plum fermented wines

以鲜李子或李子汁加或不加不超过 25%（含）其它水果或鲜果汁为原料，经全部或部分生物发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

#### 4.1.1 干李子酒 dry plum wines

含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0g/L 的李子酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 9.0g/L 的李子酒。

#### 4.1.2 半干李子酒 semi-dry plum wines

含糖大于干李子酒，最高为 12.0g/L 的李子酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0g/L 时，含糖量最高为 18.0g/L 的李子酒。

#### 4.1.3 半甜李子酒 semi-sweet plum wines

含糖大于半干李子酒，最高为 45.0g/L 的李子酒

#### 4.1.4 甜李子酒 sweet plum wines

含糖大于 45.0g/L 的李子酒。

### 4.2 平静李子酒 still plum wines

在 20℃ 时，二氧化碳压力小于 0.05Mpa 的李子酒。

### 4.3 起泡李子酒 **sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05Mpa 的李子酒。

#### 4.3.1 高泡李子酒 **sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力大于等于 0.35Mpa（对于容量小于 250 mL 的瓶子二氧化碳压力等于或大于 0.3Mpa）的起泡李子酒。

#### 4.3.2 天然高泡李子酒 **brut sparkling plum wines**

酒中含糖量小于或等于 12.1g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

#### 4.3.3 绝干高泡李子酒 **extra-dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 12.1g/L~17.0g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

#### 4.3.4 干高泡李子酒 **dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 17.1g/L~32.0g/L（允许差为 3.0g/L）的高泡李子酒。

#### 4.3.5 半干高泡李子酒 **semi-dry sparkling plum wines**

酒中含糖量为 32.1g/L~50.0g/L 的高泡李子酒。

#### 4.3.6 甜高泡李子酒 **sweet sparkling plum wines**

酒中含糖量为大于 50.0g/L 的高泡李子酒。

#### 4.3.7 低泡李子酒 **semi-sparkling plum wines**

在 20℃时，二氧化碳（全部自然发酵产生）压力在 0.05Mpa—0.34Mpa 的起泡李子酒。

### 4.4 特种李子酒 **special plum wines**

用鲜李子或李子汁在采摘或酿造工艺中使用特定方法酿制而成的李子酒。

#### 4.4.1 利口李子酒 **liqueur plum wines**

由李子发酵生成总酒度为 12%（体积分数）的李子酒中，添加李子白兰地、李子蒸馏酒以及李子汁、浓缩李子汁等，使其终产品酒精度为 15.0%-22.0%（体积分数）的李子酒。

#### 4.4.2 李子汽酒 **carbonated plum wines**

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡李子酒类似物理特性的李子酒。

#### 4.4.3 加香李子酒 **flavoured plum wines**

以李子酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或馏出液）而制成的李子酒。

#### 4.4.4 低醇李子酒 low alcohol plum wines

采用鲜李子或李子汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度为1.0%-7.0%（体积分数）的李子酒。

#### 4.4.5 脱醇李子酒 non-alcohol plum wines

采用鲜李子或李子汁经全部或部分发酵，采用特种工艺加工而成的、酒精度为0.5%-1.0%（体积分数）的李子酒。

#### 4.4.6 年份李子酒 vintage plum wines

所标注的年份是指李子采摘的年份，其中年份李子酒所占比例不低于酒含量的80%（体积分数）。

#### 4.4.7 品种李子酒 varietal plum wines

用所标注的李子品种酿制的酒所占比例不低于酒含量的75%（体积分数）。

#### 4.4.8 产地李子酒 original plum wines

用所标注的产地李子酿制的酒所占比例不低于酒含量的80%（体积分数）。

### 4.5 李子蒸馏酒 mulberry plum liquors

以李子为原料，经发酵、蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

#### 4.5.1 李子原汁蒸馏酒 plum juice distilled liquors

以李子汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

#### 4.5.1 李子皮渣蒸馏酒 plum pomace distilled liquors

以发酵后的李子皮渣为原料，经蒸馏、调配而成的李子蒸馏酒。

### 4.6 李子白兰地 plum brandy

以李子为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配而成的李子白兰地。

#### 4.6.1 李子原汁白兰地 plum juice brandy

以李子汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的白兰地。

#### 4.6.2 李子皮渣白兰地 plum pomace brandy

以发酵后的李子皮渣为原料，经蒸馏、在橡木桶中陈酿、调配而成的李子白兰地。

#### 4.6.3 李子调配白兰地 plum blended brandy

以李子原汁白兰地为基酒，加入一定量食用酒精等调配而成的白兰地。

#### 4.6.4 李子风味白兰地 plum flavored brandy

以李子原汁白兰地为基酒，添加食品用天然香料、香精，可加糖或不加糖调配而成

的白兰地。

#### **4.7 酒龄 age of brandy**

李子白兰地在橡木桶中的陈酿的时间（年）

#### **4.8 果香 fruity aroma**

李子白兰地呈现的类似水果或干果的香气特征。

注：如李子、葡萄、红枣、杏干、葡萄干、苹果、西柚、蜜瓜、草莓等。

#### **4.9 花香 floral aroma**

李子白兰地呈现的类似花朵散发的香气特征。

注：如玫瑰花、茉莉花、紫罗兰、栀子花等。

#### **4.10 烘烤香 toasted aroma**

李子白兰地呈现的类似烘烤或烟熏的香气特征。

注：如烤橡木、烤面包、咖啡等。

#### **4.11 坚果香 nutty aroma**

李子白兰地呈现的类似坚果的香气特征。

注：如榛子、杏仁、核桃仁等。

#### **4.12 甜香 sweet aroma**

李子白兰地呈现的类似甜感的香气特征。

注：如焦糖、蜜饯、蜂蜜、奶油等。

#### **4.13 香辛料香 spices aroma**

李子白兰地呈现的类似香辛料的香气特征。

注：如甘草、丁香、肉桂等。

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

李子白兰地中除酒精之外的挥发性物质（挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇的总量）。

#### **4.15 缩略语**

下列缩略语适用于本文件。

XO:特陈（Extra Old）

VSOP:久陈（Very Superior Old Pale）

VO:中陈（Very Old）

### **5.技术要求**

#### **5.1 李子发酵酒**

##### **5.1.1 原辅料质量要求:**

5.1.1.1 李子原料应符合 NY/T 839-2004 鲜李的规定。

5.1.1.2 白糖应符合 GB 317 白砂糖的规定。

5.1.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 食品加工用酵母的规定。

5.1.1.4 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 食品添加剂使用标准的规定，其质量应符合相应的标准和有关规定。

5.1.1.5 其它原辅料



其质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定

### 5.1.2 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	白李子酒	近似无色、微带黄绿、浅黄、禾杆黄、金黄色。
		桃红李子酒	桃红、淡玫瑰红、浅红色。
		红李子酒	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（使用橡木塞封口的酒允许有少量软木渣）。	
起泡程度	起泡李子酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性。		
香气与滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦的果香和酒香，陈酿型的李子酒还应具有陈酿香或橡木香。
	滋味	干、半干李子酒	具有纯正、优雅、协调的口味和悦人的果香，酒体完整。
		半甜、甜李子酒	具有干甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜协调、酒体丰满。
		起泡李子酒	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		具有标示的李子品种及产品类型应有的特征和风味。	
检验方法		按GB 15038执行	

### 5.1.3 理化指标:

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

理化指标		指标	检验方法	
酒精度 (20℃) / (%vol)	李子发酵酒	≥7.0		
	利口李子酒	15.0-22.0		
总糖 (以葡萄糖汁) /	平静李子酒	干李子酒		≤4.0
		半干李子酒		4.1~12
		半甜李子酒		12.1~45.0
		甜李子酒		≥45.1

(g/L)	高泡李子酒	天然型高泡李子酒	≤12.0 (允许差为3.0)	GB/T15038
		绝干型高泡李子酒	12.1~17.0(允许差为3.0)	
		干型高泡李子酒	17.1~32.0(允许差为3.0)	
		半干型高泡李子酒	32.1~50.0	
		甜型高泡李子酒	≥50.1	
干浸出物/(g/L)	白李子酒		≥16.0	
	桃红李子酒		≥17.0	
	红李子酒		≥18.0	
二氧化碳(20℃)/Mpa	低泡李子酒	<250mL/瓶	0.05~0.29	
		≥250mL/瓶	0.05~0.34	
	高泡李子酒	<250mL/瓶	≥0.30	
		≥250mL/瓶	≥0.35	
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)			≤1.2	
铁(以Fe计)(mg/L)			≤12.0	
铅			应符合GB2762的规定	
微生物限量			应符合GB2758的规定	
注: 1. 总酸不作要求, 以实测值表示(以酒石酸计:g/L)。 2. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。 3. 低泡李子酒总糖的要求同平静李子酒。				

注: 特种李子酒按 4.4 定义执行

## 5.2 李子蒸馏酒

### 5.2.1. 原辅料质量要求: 同李子发酵酒

### 5.2.2 感官要求:

应符合表 3 的规定

表3 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	澄清透明、无悬浮物、无沉淀	GB2757
色泽	无色或微黄色	
香气	具有原料特有的香气、酒香醇和	
口味	酒体完整、无邪杂物	
典型性	具有本品特有的风格	

### 5.2.3 理化指标:

应符合表 4 的规定

表 4 理化指标

理化指标	要求	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol) $\geq$	36.0	GB/T11856
铅	应符合 GB2762 的规定	
甲醇、氰化物	应符合 GB2757 的规定	

注：酒精度标签标示值与实测值不得超过  $\pm 1.0\%vol$

### 5.3 李子白兰地

5.3.1 原辅料质量要求：同李子发酵酒

5.3.2 感官要求：

应符合表 5 的规定

表5 感官要求

项目	要求		
	XO(特陈)	VSOP(久陈)	VO(中陈)
外观	澄清透明、晶亮、无悬浮物、无沉淀		
色泽	浅金黄色至金黄色或琥珀色		近似无色、微黄色至金黄色
香气	具有李子的品种香和明显的果香，以及甜香、木香、酒香等诸香协调		具有李子的品种香和明显的果香，以及甜香、木香、酒香等诸香协调，无明显不适的香气
口味口感	醇和、余味悠长、酒体完整	醇和、余味适中、酒体完整	醇和、甘冽、有余味，酒体较完整，无明显杂味
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
检验方法	GB/T11856		

5.3.3 理化指标：

应符合表 6 的规定

表6 理化指标

理化指标	XO (特陈)	VSOP (久陈)	VO (中陈)	检验方法
平均酒龄/年 $\geq$	6	4	3	
酒精度 (20℃) / (%vol) $\geq$	36.0			

非酒精挥发物总量（挥发酸+酯类+醛类+糠醛+高级醇）/（g/1(100%vol乙醇）） ≥	2.50	2.00	1.25	GB11856
铜(Cu) (mg/L) ≤	6.0			
铅	应符合 GB2762 的规定			
甲醇、氧化物	应符合 GB2757 的规定			
注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol				

## 6. 食品添加剂

应符合 GB 2760 标准要求

## 7. 净含量及检验方法

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 8. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 标准要求。

## 9. 检验规则

### 9.1 组批

由同一日期、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

### 9.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 8 瓶，分别做感官、净含量、理化检验、相关法规要求的其它项目和留样，但留样数不能太少。

### 9.3 检验分类

#### 9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

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

#### 9.3.2 型式检验

9.3.2.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

9.3.2.2 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品投产前；

- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监管部门提出要求时；
- f) 对质量有争议，提出仲裁时。

## 10. 判定规则

10.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

10.2 出厂检验项目或型式检验，项目如有不符合本标准，可加倍抽样复检“微生物限量项目除外”，复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

## 11. 标签、包装、运输、贮存

### 11.1 标签

11.1.1 预包装李子发酵酒、李子蒸馏酒和李子白兰地标签应符合 GB10344 的规定，并按含糖量标注产品类型（或含糖量）。

11.1.2 标签上若标注李子酒的年份、品种、产地、应符合 4.4.6、4.4.7、4.4.8 的定义

11.1.3 外包装纸箱上产品名称、制造商（或经销商）名称、地址外，也应标识单位包装的净含量和总数量。

11.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T191 要求。

### 11.2 包装

11.2.1 产品内包装材料应符合食品安全国家标准相关要求。

11.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

11.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

### 11.3 运输、贮存

11.3.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”。

11.3.2 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈震荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

11.3.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋，严禁火种。

11.3.4 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存。

11.3.5 运输温度宜保持在5℃-35℃；贮存温度宜保持在5℃-25℃

