



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—201X

## 果酒质量要求 第2部分：枸杞酒

Quality requirements for fruit wine—  
Part 2: wolfberry wine

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

GB/T 32783《果酒质量要求》标准拟分为如下几部分：

——GB/T 32783.1 蓝莓酒；

——GB/T 32783.2 枸杞酒；

… …。

本部分为 GB/T 32783 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC471）归口。

本部分起草单位：。

本部分主要起草人：。

## 果酒质量要求 第2部分：枸杞酒

### 1 范围

本部分规定了枸杞酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本部分适用于枸杞酒的生产、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，仅所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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

QB/T 5476 果酒通用技术要求

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[2005]第75号令定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

QB/T 5476 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**枸杞酒** wolfberry wine

**枸杞酒（发酵型）** fermented wolfberry wine

以鲜枸杞或干枸杞为原料，加糖或不加糖，经全部或部分酒精发酵酿制而成的发酵酒。

#### 3.2

**枸杞果酒** wolfberry fruit wine

以鲜枸杞或干枸杞为主要原料，加入其他水果，加糖或不加糖，经全部或部分酒精发酵酿制而成或枸杞酒直接与其他果酒（发酵型）调配而成的发酵酒。

注：枸杞或枸杞酒比例不低于60%（质量分数或体积分数）。

#### 3.3

**枸杞酒（配制型）**

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入干枸杞和/或其他辅料，可加入食品添加剂，经再加工制成的配制酒。

注：干枸杞比例不低于3%（质量分数）。

## 4 产品分类

### 4.1 按生产工艺和原料分为：

- 枸杞酒（发酵型）；
- 枸杞果酒；
- 枸杞酒（配制型）。

### 4.2 按含糖量分为：

- 干型；
- 半干型；
- 半甜型；
- 甜型。

## 5 要求

### 5.1 枸杞酒（发酵型）、枸杞果酒

#### 5.1.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                       |                           |
|-------|---------------------------|---------------------------|
|       | 枸杞酒（发酵型）                  | 枸杞果酒                      |
| 色泽和外观 | 清亮透明，无悬浮物，无沉淀             |                           |
| 香气    | 具有枸杞的特有香气，果香与酒香协调         | 具有枸杞和所加入其他水果特有的香气，果香与酒香协调 |
| 口味口感  | 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整 |                           |
| 风格    | 具有本品典型风格                  |                           |

#### 5.1.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

| 项 目                    | 要 求   |             |
|------------------------|-------|-------------|
| 酒精度（20℃）（体积分数）°/（%vol） | ≥2.0  |             |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）        | 干型    | ≤12.0       |
|                        | 半干型   | >12.0，≤50.0 |
|                        | 半甜型   | >50.0，≤80.0 |
|                        | 甜型    | >80.0       |
| 挥发酸（以乙酸计）/（g/L）        | ≤1.2  |             |
| 干浸出物/（g/L）             | ≥10.0 |             |

|   |
|---|
| <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。 |
|---|

## 5.2 枸杞酒（配制型）

应符合相应标准的规定。

## 5.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令执行。

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求

按GB/T 15038执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行，

#### 6.2.2 总糖、挥发酸、干浸出物

按GB/T 15038执行。

### 6.3 净含量

按JJF 1070执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产日期生产的、同一类别的、具有同样质量符合证明的产品为一批。

### 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。

表3 抽样表

| 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        |
| 3501 以上   | 13     | 1        |

7.2.2 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、理化等指标的检验。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验符合本标准，方可出厂。产品质量检验符合证明可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上或包装箱外打印。

7.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 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；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，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) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A 类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、净含量。

7.4.1.2 B 类不合格：总糖。

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情况之一时，则判该批产品不符合本标准。

- 一项以上（含一项）A 类不合格；
- 总糖超过规定值的 50% 以上。

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 预包装产品应按 4.1 分类标示产品类型，并标示含糖量和枸杞用量。

8.2 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 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.1.2 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；存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严禁火种。

9.2.3 成品不得与潮湿地面直接接触。

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

---