



中华人民共和国国家标准

GB/T 27588—202X

配制酒质量通则

The general quality principles for integrated alcoholic beverages

(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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 27588-2011《露酒》，本标准与 GB/T 27588-2011 相比主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 增加了配制酒、浸泡发酵、浸泡蒸馏的术语和定义；
- 修改了露酒定义；
- 修改了产品分类；
- 修改了感官要求；
- 调整了酒精度、总酸、总酸+总酯理化要求；
- 调整了分析方法，增加了感官、总酸+总酯的分析方法；
- 修改了判定规则；
- 修改了标志。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC471）归口。

本标准起草单位：略。

本标准主要起草人：略。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 27588-2011。

配制酒质量通则

1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于配制酒的生产、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/T 4928 啤酒分析方法

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 10345-202X 白酒分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15038-202X 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

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

GB/T 17204界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配制酒 Integrated alcoholic beverage

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入可食用的辅料和\或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的饮料酒。

[GB/T 17204-202X，定义2.1.3]

3.2

露酒 lu jiu

以黄酒、白酒为酒基，加入可食用或按照传统既是食品又是中药材（或符合相关规定）的物质，经浸提和/或复蒸馏等工艺或直接加入从辅料中提取的有用成分，制成的具有特定风格的饮料酒。

注1：酒基不包括调香白酒。

注2：酒基中可加入少量以粮谷为原料制成的其他发酵酒。

[GB/T 17204-202X，定义2.24]

3.3

植物类配制酒 integrated alcoholic beverage from plants

利用可食用或按照传统既是食品又是中药材(或符合相关规定)的植物及其制品,经再加工制成的、具有特定风格的饮料酒。

3.4

动物类配制酒 integrated alcoholic beverage from animals

利用可食用或按照传统既是食品又是中药材(或符合相关规定)的动物及其制品,经再加工制成的、具有特定风格的饮料酒。

3.5

动植物类配制酒 integrated alcoholic beverage from plants and animals

同时利用动物、植物有用成分制成的饮料酒。

3.6

浸提 immersion

以食品级溶剂提取原料中有用成分的工艺过程。

注：通常的方法包括浸泡、渗漉、煎煮、回流等。

3.7

复蒸馏 redistillation

在白酒、黄酒中加入呈香、呈味物质,进行再次蒸馏的工艺过程。

3.8

浸泡发酵 soak and fermentation

将一部分原料使用酒基进行浸泡,另一部分原料用于发酵,再将两部分进行调配、再加工的工艺。

3.9

浸泡蒸馏 soak and distill

将一部分原料使用酒基进行浸泡,另一部分原料用于发酵、蒸馏,再将两部分进行调配、再加工的工艺或者原料使用酒基浸泡后全部蒸馏,所得馏出液用于调配、再加工的工艺。

4 产品分类

4.1 按所用酒基分为：

- 单一酒基；
- 混合酒基。

4.2 按所用原料分为：

- 动物类；
- 植物类；
- 动植物类；
- 其他。

4.3 按生产工艺分为：

- 浸提类；
- 复蒸馏类；
- 浸泡发酵类；
- 浸泡蒸馏类；
- 直接调配类；
- 其他。

4.4 按产品特性分为：

- 露酒；
- 特种葡萄酒：利口葡萄酒、加香葡萄酒、葡萄汽酒等；
- 特种啤酒：果蔬汁型啤酒、果蔬味型啤酒等；
- 果酒（配制型）；
- 调香白酒；
- 其他。

5 要求

5.1 原料、辅料要求

5.1.1 所用酒基应符合相应产品标准的规定。

5.1.2 既是食品又是中药材的原辅料，其种类和质量应符合相关规定。

5.1.3 其他原辅料质量应符合相应标准和相关规定。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观和色泽	清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a ，具有本品应有的色泽

香气	具有本品特有的香气，诸香谐调，
口味口感	具有本品特有的口味口感，酒体完整
风格	具有本品典型风格
^a 浸提类配制酒自生产日期三个月后，允许有少量沉淀。	

5.2.2 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 ^{ab} (20℃)/(%vol)		0.5~68.0
总酸	以白酒为酒基(以乙酸计) ^c /(g/L)	≥ 0.10
	以黄酒为酒基(以乳酸计)/(g/L)	≥ 1.50
	以葡萄酒、果酒(发酵型)为酒基(以酒石酸计)/(g/L)	≥ 2.00
	以啤酒为酒基/(mL/100mL)	≥ 1.00
	混合酒基(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.50
干浸出物	植物类/(g/L)	≥ 0.30
	动物类/(g/L)	≥ 4.00
	动植物类/(g/L)	≥ 0.50
总酸+总酯 ^d /(g/L)		≥ 0.20
总糖 ^e /(g/L)		≤ 300
铁 ^f /(mg/L)		≤ 8.0
铜 ^f /(mg/L)		≤ 1.0
^a 露酒产品酒精度应≥4%vol。 ^b 产品酒精度≥4%vol时，标签标示值和实测值允许差为±1%vol，产品酒精度<4%vol时，仅允许正偏差1%vol。 ^c 酒精度应≥20%vol。 ^d 仅限于以白酒为酒基的产品，且其酒精度应≥20%vol。 ^e 标签标示值与实测值允许差为±10%。 ^f 仅限于以葡萄酒为酒基的产品。		

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

6.1.1 酒样准备

将酒样密码编号，置于水浴中调温至20℃~25℃，将洁净、干燥的品尝杯对应酒样编号，对应注入适量酒样。

6.1.2 外观与色泽

将注入酒样的品尝杯置于明亮处,举杯齐眉,用肉眼观察杯中酒的色泽及其深浅、透明度和澄清度、有无沉淀及悬浮物。

6.1.3 香气

手握杯柱,慢慢将酒杯置于鼻孔下方,嗅闻其挥发香气,然后慢慢摇动酒杯,嗅闻空气进入后的香气。加盖,用手握酒杯腹部2min,摇动后,再嗅闻香气,记录气味特征。

6.1.4 口感

喝入适量酒样于口中,尽量均匀分布于味觉区,仔细品尝有了明确印象后咽下,再体会口感后味,记录口感特征。

6.1.5 风格

根据外观、色泽、香气与口味特点,综合分析评价其风格及典型的强弱程度,写出结论意见。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

6.2.2 总酸

6.2.2.1 以白酒为酒基:按 GB/T 10345-202X 执行。

6.2.2.2 以黄酒为酒基:按 GB/T 13662 执行。

6.2.2.3 以葡萄酒、果酒(发酵型)为酒基:按 GB/T 15038-202X 执行。

6.2.2.4 以啤酒为酒基:按 GB/T 4928 执行。

6.2.2.5 混合酒基:按 GB/T 12456 执行。

6.2.3 干浸出物

——当样品酒精度 $\geq 20\%$ vol时,按GB/T 15038-202X中方法二执行;

——当样品酒精度 $< 20\%$ vol时,按GB/T 15038-202X中方法一或方法二执行。

6.2.4 总糖、铁、铜

按GB/T 15038-202X执行。

6.2.5 总酸+总酯

6.2.5.1 按 GB/T 10345-202X 规定的方法得到样品中总酸的含量 x_1 。

6.2.5.2 按附录 A 规定的方法得到样品中总酯的含量 x_2 。

6.2.5.3 计算

样品中总酸+总酯含量按式(1)计算:

$$x_0 = x_1 + x_2 \cdots \cdots \cdots (1)$$

式中：

x_0 ——样品中总酸+总酯的含量，单位为克每升（g/L）；

x_1 ——样品中总酸的含量，单位为克每升（g/L）；

x_2 ——样品中总酯的含量，单位为克每升（g/L）；

结果保留至小数点后两位。

6.3 净含量

按JJF 1070执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一类别的、具有同样质量的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表3抽取样本（箱），从每箱任意位置抽取样本（瓶）。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

抽样范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1200	5	2
1201~35000	8	1
>35001	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、总酸、总酸+总酯、干浸出物、总糖、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半年进行一次，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) 国家监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果有一项或一项以上不合格项目时, 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。

7.4.2 若复检结果仍有一项或一项以上不合格, 则判该批产品不符合本标准。

8 标志

8.1 预包装配制酒应标示工艺类型和酒基, 并标明含糖量。

8.2 预包装露酒宜标示推荐饮用量和不适宜人群。

8.3 预包装配制酒若使用食用酒精(包括浸提液带入的食用酒精), 应在标签中明示, 预包装露酒若使用食用酒精为浸提溶剂, 仅可使用谷物食用酒精。

8.4 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。

8.5 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℃。

附 录 A
(规范性附录)
配制酒中总酯的测定方法

A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过计算碱的总消耗量得出酸酯总量。

A.2 试样制备

A.2.1 准确量取100.0mL液温为20℃的样品于500mL蒸馏瓶中，加入沸石或玻璃珠，连接冷凝管，开启循环水（水温宜低于15℃），缓慢加热蒸馏，以100mL容量瓶为容器收集蒸馏液。

A.2.2 试样沸腾后，在30min~40min内完成蒸馏，当接近容量瓶刻度时，取下容量瓶，盖塞，于20℃水浴中保温30min，加水定容，混匀备用。

A.3 分析步骤和结果计算

同 GB/T 10345-202X 中的 7.1 或 7.2。

A.4 精密度

在重复性测定条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过其算术平均值的2%。
