

ICS 60.160.10

分类号: X62

备案号: 34980-2012



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4262-2011

荔枝酒

Litchi Wine

2011-12-20 发布

2012-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：广东省酒类行业协会、广州市质量监督检测研究院、广东帝浓酒业有限公司、广州从化顺昌源酒厂、汕头市雅园酿酒有限公司、广东为多生物科技有限公司、广东十二岭酒业有限公司、广东省酒类检测中心、黑森林酒业有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：莫耀清、李远志、蔡锦波、林士莹、陈勇、吴楚森、肖利民、郭正忠、覃云飞、曾玩娴、贝汉、郭新光。

荔枝酒

1 范围

本标准规定了荔枝酒产品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于发酵型荔枝酒的生产、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 191-2008, ISO 708:1997, MOD）

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荔枝酒 **Litchi wine**

以新鲜荔枝或荔枝汁为主要原料，经酵母发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4 产品分类

按含糖量分类：

4.1 干荔枝酒 **dry Litchi wine**

含总糖（以葡萄糖计，下同）小于或等于4.0g/L的荔枝酒。

4.2 半干荔枝酒 **semi-dry Litchi wine**

含总糖4.1g/L~12.0g/L的荔枝酒。

4.3 半甜荔枝酒 **semi-sweet Litchi wine**

含总糖12.1g/L~45.0g/L的荔枝酒。

4.4 甜荔枝酒 **sweet Litchi wine**

含总糖大于或等于45.1g/L的荔枝酒。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 荔枝要求

应选用无腐烂的新鲜荔枝。

5.1.2 其他原辅料要求

应符合相应的标准和有关规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目		要 求
外 观	色 泽	微黄带绿、浅黄、禾杆黄、金黄色或琥珀色
	澄清程度 ^a	清澈透明, 有光泽, 无明显悬浮物
香 气 和 滋 味	香 气	具有纯正和谐的荔枝香和酒香
	滋 味	干、半干荔枝酒
		具有纯净、爽怡的口味和怡人的果香味, 酒体完整
	半甜、甜荔枝酒	具有甘甜醇厚的口味, 均衡协调
典型性		香气突出, 风格独特

^a 使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣。

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		要 求
酒精度 (20℃) / (%Vol) ^a		5.0~18.0
总糖(以葡萄糖计) / (g/L)	干型 ≤	4.0
	半干型	4.1~12.0
	半甜型	12.1~45.0
	甜型 ≥	45.1
干浸出物 / (g/L)	干型、半干型 ≥	16.0
	半甜、甜型 ≥	12.0
挥发酸(以乙酸计) / (g/L)		1.2
滴定酸(以酒石酸计) / (g/L)		4.0~8.0
甲 醇 / (mg/L)		400

^a 在规定范围内, 标签标示允差为±1.0%Vol (20℃)。

5.4 卫生要求

应符合GB 2758和GB 2760中有关果酒的要求。

6 试验方法

6.1 感官指标

按GB/T 15038规定的方法检验。

6.2 理化指标

按GB/T 15038规定的方法检验。

6.3 卫生指标

按GB 2758规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一调配罐内所生产的，且经包装出厂的，并具有同样品质的、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按表3抽取样本(箱)，再从每箱中随机抽取一瓶。若单瓶净含量小于500mL，总取样量不足1500mL时，可按比例增加取样量。样品一部分用作感官、理化、卫生指标分析，另部分留样观察或作争议时仲裁使用。

表3 抽样表

批量范围/箱	样本箱数/箱	单位样本数/瓶
50 以下	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
>3500	13	1

7.3 检验分类与检验项目

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批检验，符合标准要求并签发质量合格证的产品，方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官指标、酒精度、总糖、滴定酸、挥发酸、干浸出物、净含量和标签；卫生指标中的总二氧化硫和菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目为本标准规定的全部项目。

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。有下列情况之一时，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；
- e) 国家质量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

——A类不合格：卫生指标、感官指标、挥发酸、干浸出物、甲醇、山梨酸钾、标签标志、净含量；

——B类不合格：酒精度、总糖、滴定酸。

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三种情况之一时，则判该批产品不合格。

——一项以上A类不合格；

——一项B类超过规定值的50%以上；

——两项B类不合格。

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、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标签标志

标签标志按GB 10344的规定执行, 并标注产品类型或含糖量。

8.1.2 外包装标志

外包装箱上应注有酒名、规格、瓶数、制造厂名称及其地址, 并标有符合GB/T 191规定的“易碎物品”、“向上”等字样或标志。

8.2 包装

8.2.1 内包装应使用符合卫生要求的包装材料。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏酒现象。

8.2.2 外包装应使用合格的瓦楞纸箱, 箱内要有防震、防撞击的间隔材料, 每箱内要有产品质量合格证。

8.3 运输

运输时应使用篷布遮盖, 或用货柜车, 避免强烈震荡、日晒、雨淋。装卸时应轻拿轻放。包装的产品宜保持在-5℃~30℃温度条件下运输。

8.4 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、通风、干燥, 严防日晒、雨淋, 严防火种, 不得直接接触潮湿地面, 不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起, 产品垒叠高度不得超过6层。如果酒瓶采用木塞, 应采用倒放或平放的方式贮存。仓库温度宜保持在5℃~25℃。

中 华 人 民 共 和 国

轻工行业标准

荔枝酒

QB/T 4262—2011

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街 6 号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区下斜街 29 号

邮政编码：100053

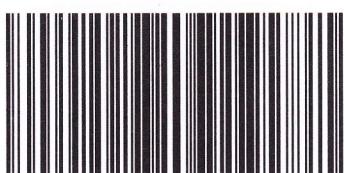
电话：(010) 68049923

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·3721

印数：1—200 册 定价：14.00 元



QB/T 4262-2011