

露 酒

1 主题内容与适用范围

本标准规定了露酒的术语、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质,按一定生产工艺加工而成,改变了其原酒基风格的饮料酒。

2 引用标准

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 10344 饮料酒标签标准
- QB/T 1326.2 白兰地、威士忌、俄得克 感官评定方法
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

3 术语

3.1 露酒

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精(GB 10343)为酒基,以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质,按一定生产工艺加工而成,改变了其原酒基风格的饮料酒。

3.2 浸泡

以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精(GB 10343)或水浸渍呈香、呈味、呈色物质的过程称为浸泡。

3.3 复蒸馏

在蒸馏酒或食用酒精(GB 10343)中,加入呈香、呈味的物质,进行再次蒸馏的过程称为复蒸馏。

4 产品分类

4.1 按生产工艺分为两类:直接浸泡、复蒸馏。

4.2 按香源物质分为三类:植物、动物、动植物混合。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1

分 类	直 接 浸 泡 类			复蒸馏类
	植 物	动 物	动植物混合	
色 泽	具有本品应有的色泽			无色或微黄
澄 清 度	澄清透明,无沉淀及悬浮物			
香 气	具有相应的植物香和酒香,诸香和谐纯正	具有相应的动物脂香和酒香,诸香和谐	具有动植物香和酒香,诸香和谐	具有本类型酒应有的香气,诸香和谐纯正
滋 味	醇和,舒顺谐调,酒体完整			
风 格	具有本品的独特风格			

注: 12个月以上的瓶装产品酒允许出现少量的沉淀。

5.2 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标	允 许 差
酒精度 20℃, %(V/V)	≤45.0	±1.0
滴定酸(以乙酸计), g/L	≤6.0	—
总 糖(以葡萄糖计), g/L	≤200.0	±20

注: 允许差表示,在指标要求的范围内所允许的误差。

5.3 卫生要求

按 GB 2757 规定执行。酒精度(V/V)≤20%的产品,须增加菌落总数和大肠菌群的要求,按 GB 2758规定执行。

6 试验方法

6.1 感官试验方法

按 QB/T 1326.2 规定的方法检验。

6.2 理化要求试验方法

酒精度、滴定酸、总糖按 GB/T 15038 规定的方法执行。

6.3 卫生要求试验方法

卫生要求的甲醇、杂醇油、铅、锰按 GB 5009.48 执行。

菌落总数按 GB 4789.2 执行,大肠菌群按 GB 4789.3 执行。

7 检验规则

7.1 不合格分类

A 类不合格:卫生指标、感官指标、标签标志。

B 类不合格:理化指标、净容量偏差。

7.2 组批

生产厂每次勾兑、调配、包装出厂质量相同的产品即为一批。

7.3 抽样

7.3.1 按表 3 规定的抽样方案抽取样本,样本以瓶为单位。

表 3 抽样方案

	<1500 箱	≥1500 箱
≤375mL/瓶	8	12
≥500mL/瓶	6	8

7.3.2 抽样方式

从每批产品中随机抽取 n 箱,再从 n 箱中各抽取一瓶,抽取的样品一半作该批产品的样本进行检测,另一半由供需双方共同封存,留做复核、仲裁用。

7.4 交收(出厂)检验

7.4.1 交收检验是产品交货时必须进行的检验。每批出厂产品进行交收检验后,应附有生产厂技术检验部门签署的质量合格证。

7.4.2 交收检验项目

感官、理化各项指标及净容量偏差。

7.4.3 交收检验判定规则

受检样品检验项目全部合格时,判整批产品为合格品。若有不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样本,对不合格项目进行复验。复验结果,若有一项 A 类不合格或超过一项 B 类不合格时,则判整批产品不合格。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验是对产品质量进行全面考核。

7.5.2 型式检验需每个生产季节进行一次。发生下列任一情况,亦应进行。

- a. 更改原料;
- b. 更改关键工艺;
- c. 国家质量监督机构提出进行型式检验要求。

7.5.3 型式检验项目

技术要求的全部指标、净容量偏差、标签标志。

7.5.4 型式检验判定规则,同交收检验判定规则。

7.6 仲裁检验

当供需双方对检验结果有异议时,可由有关各方协商解决或委托有关单位进行仲裁检验,以仲裁检验结果为最终结果。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标签标志

按 GB 10344 的规定执行。

8.1.2 外包装标志

瓦楞纸板箱应注有厂名、酒名、规格、批号、瓶数、日期,并标有“小心轻放”、“请勿倒置”字样及标志,其使用方法按 GB 191 的规定执行。

8.2 包装

8.2.1 内包装必须用符合食品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 外包装必须使用合格的包装箱,箱内要有防震、防撞的间隔材料。

8.2.3 包装容量:20℃时 20 瓶的平均净容量允许偏差: $>500\text{mL/瓶}$ 时为 $\pm 2\%$;500mL/瓶以下(含500mL/瓶)、125mL/瓶以上时为 $\pm 3\%$; $<125\text{mL/瓶}$ 时为 $\pm 5\%$ 。

8.3 运输、贮存

8.3.1 成品酒,适宜在5~35℃温度条件下运输、贮存。

8.3.2 在运输和贮存过程中,应保持厂地清洁、干燥、通风良好,严防日光直射,不得与潮湿地面直接接触,不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品,严禁与有毒物品堆放在一起。

8.3.3 在上述条件下运输和贮存的瓶装产品酒,其保质期不得低于12个月。

附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部质量标准司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心技术归口。

本标准由山西杏花村汾酒厂、哈尔滨中国酿酒厂、湖北园林青酒厂、广东阳春县酒厂、四川省白酒协会、河南开封市第二酒厂负责起草。

本标准主要起草人吴琪、康健、徐晓曦、朱眠,参加起草人王秋芳、白镇江、周怡庭、袁建成、严明、黄书声。

二、原辅材料标准