

ICS 67.160.10
CCS X 62

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 507—2023

广西原生葡萄酒 利口酒

Guangxi native vitis vinifera wines—Liqueur wines

2023 - 06 - 19 发布

2023 - 06 - 25 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	4
8 标志、包装、运输和贮存	4
参考文献	6

前 言

本文件参照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院葡萄与葡萄酒研究所、广西都安建兴野生毛葡萄酒产业发展有限公司、三江县民心酒业有限公司、广西中天领御酒业有限公司。

本文件主要起草人：张劲、成果、谢林君、谢太理、周锡生、李红辉、庞丽婷、周咏梅、周思泓、罗炳初、王海军、梁翡翠。

广西原生葡萄酒 利口酒

1 范围

本文件界定了广西原生葡萄酒利口酒涉及的术语和定义，规定了产品分类、原辅料、感官、理化指标、食品添加剂、安全指标、净含量、生产加工过程卫生、标志、包装、运输和贮存等要求，描述了对应的试验方法、检验规则。

本文件适用于广西原生葡萄酒利口酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11856	白兰地
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 15037	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 17204	饮料酒术语和分类
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 27586	山葡萄酒
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 15037、GB/T 17204界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

广西原生葡萄酒 Guangxi native vitis vinifera wines

采用广西地区生长的中国原生葡萄种，包括野生或人工栽培的毛葡萄（*Vitis heyneana*）、腺枝葡萄（*Vitis denoclada*）、刺葡萄（*Vitis davidii*）、山葡萄（*Vitis amurensis*）等中国起源的种及其驯化、芽变或杂交品种，葡萄或葡萄汁经过全部或部分酒精发酵酿制而成的葡萄酒。

3.2

广西原生葡萄酒 利口酒 Guangxi native vitis vinifera wines—Liqueur wines

在广西原生葡萄酒中加入葡萄蒸馏酒、白兰地以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁、白砂糖而制成的利口酒。分为利口毛葡萄酒（liqueur *Vitis heyneana* wines）、利口腺枝葡萄酒（liqueur *Vitis*

denoclada wines)、利口刺葡萄酒 (liqueur *Vitis davidii* wines)、利口山葡萄酒 (liqueur *Vitis amurensis* wines) 等。

注：加入的葡萄蒸馏酒、白兰地以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁、白砂糖之总量不超过产品总质量（或总体积）的25%。

4 产品分类

按含糖量分为以下类别：

- 干型利口酒；
- 半干型利口酒；
- 半甜型利口酒；
- 甜型利口酒。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 广西原生葡萄

5.1.1.1 广西地区生长的中国原生葡萄种，包括野生或人工栽培的毛葡萄、腺枝葡萄、刺葡萄、山葡萄等中国起源的种及其驯化、芽变或杂交品种。

5.1.1.2 果皮呈深紫红色，着色均匀，种皮呈棕褐色至紫黑色，果粒大小一致，无病虫害；应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 广西原生葡萄酒

应符合GB/T 15037或GB/T 27586的规定。

5.1.3 白兰地

应符合GB/T 11856的规定。

5.1.4 葡萄蒸馏酒

应符合GB 2757的规定。

5.1.5 葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁

葡萄汁、含焦糖葡萄汁应符合GB/T 31121的规定，浓缩葡萄汁应符合GB 17325的规定。

5.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.7 其它原辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目		要求	
		优级	一级
外观	色泽	紫红、深红、宝石红	红微带棕色、棕红色、茶色
	澄清程度	澄清，有光泽，无悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过一年的葡萄酒允许有少量沉淀）	澄清，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过一年的葡萄酒允许有少量沉淀）
香气与滋味	香气	浓郁，具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香、花香、酒香或橡木香	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香
	滋味	干型、半干型	具有纯正、优雅、爽怡的口味，酒体完整
		半甜型、甜型	具有甘甜醇厚的口味，酸甜协调，酒体丰满
典型性	具有利口葡萄酒产品类型及标注葡萄种源或品种应有的特征和风格		

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标	
		优级	一级
酒精度 ^a （20℃）/（%v/v）		16.0≤X≤21.0	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	干型 ≤	15.0	
	半干型	15.0<X≤30.0	
	半甜型	30.0<X≤70.0	
	甜型 >	70.0	
干浸出物/（g/L）		>25.0	20.0≤X≤25.0
总酸（以酒石酸计）/（g/L）		7.0≤X≤10.0	/
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）		≤1.2	
柠檬酸/（g/L）	干型、半干型、半甜型 ≤	1.0	
	甜型 ≤	2.0	
甲醇（mg/L）		≤400.0	
总二氧化硫/（mg/L）		≤250.0	
苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（mg/L）		≤50.0	
山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计）/（mg/L）		≤200.0	

^a酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%v/v。

5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.5 安全指标

应符合GB 2758的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按GB/T 15038的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按GB 5009.225的规定执行。

6.2.2 总糖、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、总二氧化硫

按GB/T 15038的规定执行。

6.2.3 总酸

按GB 12456的规定执行。

6.2.4 甲醇

按GB 5009.266的规定执行。

6.2.5 苯甲酸、山梨酸

按GB 5009.28的规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 若理化指标、食品添加剂、安全指标、净含量的检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装利口酒标签应符合 GB 2758、GB 7718 的规定，按含糖量标注产品类型（或含糖量），并标注警示用语。

8.1.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地，应符合 GB/T 15037 的要求。

8.1.3 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。

8.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品卫生要求。

8.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

8.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

8.3 运输和贮存

8.3.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时宜“倒放”或“卧放”。

8.3.2 运输和贮运时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

8.3.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

8.3.4 成品不应与潮湿地面直接接触；不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

8.3.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃，湿度宜保持在 60%~70%。



参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局
令第75号[Z] 2005年5月30日
-

中华人民共和国团体标准
广西原生葡萄酒 利口酒
T/GXAS 507—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究