



中华人民共和国国家标准

GB/T 27588—2011

露 酒

Lu Jiu

2011-12-05 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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/TC 471)归口。

本标准由国家农副加工产品及白酒质量监督检验中心(山西省食品质量监督检验中心)负责起草。

本标准参加起草单位:山西杏花村汾酒厂股份有限公司、山西易恒天酒业有限公司、山西野泉酒业有限公司、山东半岛酒业有限公司。

本标准主要起草人:胡晓江、王正喜、武强、梁宝爱、冯晓斌、谷福、张素娟、赵娅鸿、郝蔚霞、周晓霞、张倩、韩建书、杜小威、康健、王凤仙。

露 酒

1 范围

本标准规定了露酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于露酒的生产、检验和销售。

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 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10343 食用酒精

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T 10345—2007 白酒分析方法

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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(2005)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

露酒 Lu Jiu

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,加入可食用或药食两用(或符合相关规定)的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

3.1.1

植物类露酒 integrated alcoholic beverages from plants

利用食用或药食两用(或符合相关规定)植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的露酒。

3.1.2

动物类露酒 integrated alcoholic beverages from animals

利用食用或药食两用(或符合相关规定)动物及其制品为香源和营养源,经再加工制成的、具有明显动物有用成分的露酒。

3.1.3

动植物类露酒 **integrated alcoholic beverages from plants and animals**
同时利用动物、植物有用成分制成的露酒。

3.2

浸提 **immersion**
以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精或水浸出原料的过程。通常其方法有：浸泡、渗漉、煎煮、回流四种。

3.3

复蒸馏 **redistillation**
在蒸馏酒、食用酒精中，加入呈香、呈味的物质，进行再次蒸馏的过程。

4 产品分类

- 4.1 按生产工艺分为：浸提类、复蒸馏类露酒。
- 4.2 按原料分为：植物类、动物类、动植物类露酒。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

- 5.1.1 蒸馏酒应符合相关标准的规定。
- 5.1.2 发酵酒应符合相关标准的规定。
- 5.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 5.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 所添加的药食同源物品应符合国家卫生部有关规定。
- 5.1.6 食品添加剂使用卫生标准应符合 GB 2760 的规定；质量应符合国家相应的标准和有关规定。
- 5.1.7 其他原辅料质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	浸 提 类			复 蒸 馏 类
	植 物 类	动 物 类	动 植 物 类	
外观	清亮透明,无沉淀及悬浮物*			
色泽	具有本品应有的色泽			无色或微黄
香气	具有相应的植物香和酒香,诸香和谐	具有相应的动物香和酒香,诸香和谐	具有相应的动植物香和酒香,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			
* 对贮存 6 个月以上的浸提类露酒允许有少量沉淀。				

5.2.2 理化要求

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 ^a /(20℃)/%vol			4.0~60.0
总酸/(g/L)	葡萄酒为基酒(以酒石酸计)	≤	7.00
	蒸馏酒为基酒(以乙酸计)	≤	6.00
	其他酒(以乙酸计)	≤	7.50
总糖 ^b (以葡萄糖计)/(g/L)			≤ 300
总酯 ^c (以乙酸乙酯计)/(g/L)			≥ 0.35
干浸出物/(g/L)	植物类	≥	0.30
	动植物类		0.50
	动物类		4.00
铁 ^d /(mg/L)			≤ 8.0
铜 ^e /(mg/L)			≤ 1.0
<div><div>^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。</div><div>^b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。</div><div>^c 总酯限于蒸馏酒为酒基(酒精度≥25%vol)的露酒。</div><div>^d 铁仅限于葡萄酒为酒基的露酒。</div><div>^e 铜仅限于葡萄酒为酒基的露酒。</div></div>			

5.2.3 卫生要求

- 5.2.3.1 以蒸馏酒为酒基配制而成的露酒,按 GB 2757 的规定执行,当酒精度≤24%vol,按 GB 2758 的规定执行。
- 5.2.3.2 以发酵酒为酒基配制而成的露酒,按 GB 2758 的规定执行。

5.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

6.2 理化要求

酒精度、总酸、总糖、干浸出物、铁、铜按 GB/T 15038 规定的方法测定。

6.3 总酯

总酯的测定见附录 A。

6.4 卫生要求

按 GB 2757 和 GB 2758 规定的方法测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 检验。

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,且出厂包装规格相同的产品为同一组批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库内以随机取样,抽样单位以瓶计。

7.2.2 每批抽样数独立包装不应少于 8 瓶(总数不少于 3 000 mL),一式两份,供检验和复验备用。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明后,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)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“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官要求、酒精度、总酸、总糖、总酯、干浸出物、净含量、菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产每年至少进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目:5.2 要求的项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则:

- a) 出厂检验项目全部符合标准,判定为合格。
- b) 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准,可以在同批产品中加倍抽样复验,复验后如仍不符合标准,判该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本标准的要求时,判该批产品型式检验合格,型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格,可取备样复验,复验后仍不符合标准的要求,判该批产品检验

不合格。

7.4.3 当供需对双方检验结果有争议时,可由双方协商解决,或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装露酒标签按 GB 10344 执行,并标明含糖量。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,运输温度在 5℃~35℃之间为宜。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮,贮存温度在 5℃~35℃之间为宜。

附 录 A
(规范性附录)
总酯的测定方法

A.1 反应原理

用碱中和样品中的游离酸,再准确加入一定量的碱,加热回流使酯类皂化,通过消耗碱的量计算出总酯的含量。

A.2 试样制备

用一洁净、干燥的 100 mL 容量瓶,准确量取样品(液温 20 ℃)100 mL 于 500 mL 蒸馏瓶中,用 50 mL 蒸馏水分三次冲洗容量瓶,洗液并入蒸馏瓶中,加几颗沸石(或玻璃珠),连接蛇形冷凝管,以取样用的原容量瓶作接收器(外加冰浴),开启冷却水(冷却水温度宜低于 15 ℃),缓慢加热蒸馏(沸腾后蒸馏时间应控制在 30 min~40 min 内完成),收集蒸馏液,当接近刻度时,取下容量瓶,盖塞,于 20 ℃ 水浴中保温 30 min,再补加水至刻度,混匀,备用。

A.3 检验方法

同 GB/T 10345—2007 中的 8.1。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
露 酒
GB/T 27588—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2012年3月第一版 2012年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-44106

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 27588-2011