

ICS 67.160.10
CCS X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 41405.1—2022

果酒质量要求 第 1 部分：枸杞酒

Quality requirements for fruit wine—
Part 1: Wolfberry wine

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件是 GB/T 41405《果酒质量要求》的第 1 部分。GB/T 41405 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：枸杞酒。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC 471)归口。

本文件起草单位：宁夏红枸杞产业有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、宁夏食品安全协会、中国长城葡萄酒有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、青海杞九庄园生物科技有限公司、宁夏回族自治区药品审评查验和不良反应监测中心、宁夏建投设计研究总院(有限公司)、无限极(中国)有限公司、民权县综合检验检测中心、吐鲁番市林果业技术推广服务中心、北京林业大学、清华大学、宁夏农林科学院、银川市市场监督管理局兴庆区分局。

本文件主要起草人：赵智慧、孟镇、火兴三、董建方、郭新光、张慧玲、孙建平、王定坤、刘明、夏莉娟、伊倩如、刘凤松、耿红玲、刘丽媛、朱保庆、曹森、邢新会、季瑞、雍彤五、庄俊钰、孙红梅、李素琼、任怡莲、李国荣。

引 言

我国是水果资源大国,可用于生产果酒的水果种类丰富。不同果酒的风格特征受原料、工艺、菌种等因素影响而千差万别,针对利用不同水果原料生产的果酒,GB/T 41405 系列标准分别对其质量提出要求,拟由两个部分组成。

——第 1 部分:枸杞酒。

——第 2 部分:蓝莓酒。

果酒质量要求

第 1 部分：枸杞酒

1 范围

本文件规定了枸杞酒的质量要求,包括术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等。

本文件适用于枸杞酒的生产、检验与销售。

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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 27588 露酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 5476 果酒通用技术要求

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〔2005〕第 75 号令)

3 术语和定义

QB/T 5476 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枸杞酒 **wolfberry wine**

以枸杞为原料或以枸杞为主要原料并加入其他水果,加糖或不加糖,经发酵酿制而成或枸杞酒(发酵型)直接与其他果酒(发酵型)调配而成的发酵酒;或以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基,加入枸杞进行再加工而成的配制酒。

3.2

枸杞酒(发酵型) **wolfberry wine(fermented type)**

以枸杞为原料,加糖或不加糖,经全部或部分酒精发酵酿制而成的发酵酒。

3.3

枸杞果酒 **wolfberry fruit wine**

以枸杞为主要原料,加入其他水果,加糖或不加糖,经全部或部分酒精发酵酿制而成,或枸杞酒(发酵型)直接与其他果酒(发酵型)调配而成的发酵酒。

3.4

枸杞酒(配制型) **wolfberry wine(integrated type)**

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基,加入枸杞,可加入其他辅料和食品添加剂,经再加工制成的