

团 体 标 准

T/CBJ 4104—2021

---

利 口 葡 萄 酒

Liqueur wines

2021-12-09 发布

2022-02-01 实施

---

中国酒业协会 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。

本文件由中国酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：烟台张裕葡萄酒股份有限公司、西北农林科技大学葡萄酒学院、陕西丹凤安森曼酒庄有限公司、山东省葡萄研究院。

本文件主要起草人：李记明、阮仕立、张杰、周攀、刘延琳、温春光、刘树文、王宏安、李军富、王咏梅、王超萍、赵荣华、赵虎、裴广仁。



# 利口葡萄酒

## 1 范围

本文件规定了利口葡萄酒的产品分类、要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本文件适用于利口葡萄酒的生产、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 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 10344 预包装食品标签通则

GB/T 11856 白兰地

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

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〔2005〕第 75 号令)

食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第 123 号令)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 利口葡萄酒 *liqueur wines*

由葡萄生成总酒度为 12%(体积分数)以上的葡萄酒中,加入葡萄蒸馏酒或白兰地以及葡萄汁(或浓缩葡萄汁、焦糖化葡萄汁)、白砂糖,使其终产品酒精度为 15.0%~22.0%(体积分数)的葡萄酒。

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

## 4 产品分类

### 4.1 按颜色分

4.1.1 利口白葡萄酒。

4.1.2 利口桃红葡萄酒。

4.1.3 利口红葡萄酒。

### 4.2 按含糖量分

4.2.1 干型利口葡萄酒:含糖量 $\leq 15.0$  g/L 的利口葡萄酒。

4.2.2 半干型利口葡萄酒:含糖量 15.1 g/L~30.0 g/L 的利口葡萄酒。

4.2.3 半甜型利口葡萄酒:含糖量 30.1 g/L~70.0 g/L 的利口葡萄酒。

4.2.4 甜型利口葡萄酒:含糖量 $\geq 70.1$  g/L 的利口葡萄酒。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 葡萄

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.1.2 葡萄酒

应符合 GB/T 15037 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 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。

### 5.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目		要 求	
外观	色泽	利口白葡萄酒	浅黄、禾秆黄、金黄色
		利口桃红葡萄酒	桃红、浅玫瑰红、浅红色
		利口红葡萄酒	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 1 年的葡萄酒允许有少量沉淀)
香气与 滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香
	滋味	干型、半干型利口葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的香味,酒体完整
		半甜型、甜型利口葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香,酸甜协调,酒体丰满
典型性		具有利口葡萄酒产品类型应有的特征和风格,典型性突出、明确	

## 5.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		要 求	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/( %vol)		15.0~22.0	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型利口葡萄酒	≤	15.0
	半干型利口葡萄酒		15.1~30.0
	半甜型利口葡萄酒		30.1~70.0
	甜型利口葡萄酒	≥	70.1
干浸出物/(g/L)	利口白葡萄酒	≥	16.0
	利口桃红葡萄酒	≥	17.0
	利口红葡萄酒	≥	18.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤	1.2
铁/(mg/L)		≤	8.0
铜/(mg/L)		≤	1.0
甲醇/(mg/L)	利口白葡萄酒、利口桃红葡萄酒	≤	250
	利口红葡萄酒	≤	400
柠檬酸/(g/L)	干型、半干型、半甜型利口葡萄酒	≤	1.0
	甜型利口葡萄酒	≤	2.0
总二氧化硫(SO <sub>2</sub> )/(g/L)	干型、半干型利口葡萄酒	≤	0.25
	半甜型、甜型利口葡萄酒	≤	0.40
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)		≤	50
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)		≤	200
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%(体积分数)。			

#### 5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 5.5 安全指标

应符合 GB 12696 的规定。

### 6 分析方法

#### 6.1 感官要求

按 GB/T 15038 检验。

#### 6.2 理化要求(苯甲酸、山梨酸除外)

按 GB/T 15038 检验。

#### 6.3 苯甲酸、山梨酸

按 GB 5009.28 检验。

#### 6.4 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、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

#### 7.2 抽样

7.2.1 按表 3 抽取样本,单件包装净含量小于 500 mL,总取样量不足 1 500 mL 时,可按比例增加抽样量。

表 3 抽样

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~3 500	8	1
3 501 以上	13	1

7.2.2 采样后应立即贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存,保留两个月备查。其他样品立即送化验室,进行感官、理化和安全等指标的检验。



### 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文件规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明的,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 检验项目:感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目:本文件中全部要求项目。

7.3.2.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,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时;
- 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) 国家质量监督检验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

7.4.1.1 A类不合格:感官质量、酒精度、干浸出物、挥发酸、甲醇、柠檬酸、安全要求、净含量、标签。

7.4.1.2 B类不合格:总糖、铁、铜。

#### 7.4.2 结果判定

7.4.2.1 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。

7.4.2.2 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:

- a) 一项以上A类不合格;
- b) 一项B类超过规定值的50%以上;
- c) 两项B类不合格。

## 8 标志

8.1 预包装利口葡萄酒标签应符合GB 10344、GB 2758和《食品标识管理规定》的规定,并按含糖量标注产品类型(或含糖量)。

8.2 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。

8.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。

9.1.2 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。

## 9.2 运输和贮运

9.2.1 用软木塞(或替代品)封装的酒,在贮运时应“倒放”或“卧放”。

9.2.2 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。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好;严防日晒、雨淋;严禁火种。

9.2.4 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。

9.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃;贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

---

