ICS 67.160.10
CCS X 60

中华人民共和国国家标准

GB/T 23546—202×
代替 GB/T 23546—2009

奶酒质量要求

Quality requirements for milk wine

××××-××-××发布　　××××-××-××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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 23546—2009《奶酒》，与GB/T 23546—2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了术语“奶酒”“奶酒（发酵型）”“奶酒（蒸馏型）”的定义（见3.1～3.3，2009年版的3.1～3.3）；

b) 增加了术语“奶酒（配制型）”“含气奶酒”“起泡奶酒”和“气泡奶酒”（见3.4～3.7）；

c) 更改了产品分类（见第4章，2009年版的第4章）；

d) 删除了原辅料要求（见2009年版的5.1）；

e) 增加了生产过程要求（见5.1）；

f) 更改了感官要求（见5.2，2009年版的5.2）；

g) 更改了理化要求（见5.3，2009年版的5.3）；

h) 删除了卫生要求（见2009年版的5.4）；

i) 更改了“酒精度”“总酸”和“总酯”的试验方法（见6.3、6.4、6.8，2009年版的6.2、6.3、6.5）；

j) 增加了“二氧化碳”“生产过程控制”的试验方法（见6.7、6.10）；

k) 更改了检验规则（见第7章，2009年版的第7章）；

l) 更改了“标志、包装、运输、贮存”的要求（见第8章，2009年版的第8章）；

m) 删除了酒精水溶液密度与酒精度（乙醇含量）对照表（见2009年版的附录A和附录B）。

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：中国食品发酵工业研究院有限公司、内蒙古世纪呼白酒业有限责任公司、内蒙古玺牧乳业有限公司、包头市龙驹农牧业科技有限公司、上海巴克斯酒业有限公司、内蒙古农业大学、北京工商大学。

本文件主要起草人：孟镇、许聪、胡雯钦、胡斯乐赛罕、郝寻梅、满都拉、郭新光、凌明亮、孟楠。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为GB/T 23546—2009；

——本次为第一次修订。

奶 酒 质 量 要 求

1 范围

本文件规定了奶酒的技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，给出了产品分类，描述了试验方法。

本文件适用于奶酒的生产、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 包装储运图形符号标志

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

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 17204 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

奶酒 milk wine；naijiu

以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料，添加或不添加糖源，经发酵等工艺制成的饮料酒。

3.2

奶酒(发酵型) milk wine(fermented type)

以动物乳、乳清或乳清粉等为原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的奶酒(3.1)。

[来源：GB/T 17204—2021，3.8，有修改]

3.3

奶酒(蒸馏型) milk spirit

以动物乳、乳清或乳清粉等为原料，经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的奶酒(3.1)。

[来源：GB/T 17204—2021，3.9，有修改]

3.4

奶酒(配制型) milk wine(integrated type)

以奶酒(发酵型)(3.2)和/或奶酒(蒸馏型)(3.3)为酒基，加入其他可食用的原辅料，进行调配和/或

再加工而成的配制酒。

3.5

含气奶酒　carbon dioxide-containing milk wine

在 20 ℃时，二氧化碳压力等于或大于 0.05 MPa 的奶酒(3.1)。

3.6

起泡奶酒　sparkling milk wine

酒中所含二氧化碳全部由自然发酵产生的含气奶酒(3.5)。

3.7

气泡奶酒　carbonated milk wine

酒中所含二氧化碳是部分或全部由人工添加的，具有同起泡奶酒(3.6)类似物理特性的含气奶酒(3.5)。

4　产品分类

4.1　按生产工艺分为：

——奶酒(发酵型)；

——奶酒(蒸馏型)；

——奶酒(配制型)。

4.2　按二氧化碳含量分为：

——平静奶酒；

——含气奶酒：

- 起泡奶酒，
- 气泡奶酒。

4.3　奶酒(发酵型)按总糖含量可分为：

——干型；

——半干型；

——半甜型；

——甜型。

5　技术要求

5.1　生产过程要求

5.1.1　原辅料等应符合相应标准的要求或相关规定。

5.1.2　奶酒(发酵型)和奶酒(蒸馏型)生产过程中不应使用食用酒精、呈色呈香呈味物质。

5.1.3　生产过程中未添加糖源、未复蒸馏的奶酒(蒸馏型)产品酒精度允许在 3.0%vol～<19.0%vol 之间，并应符合相应的产品标准。

5.2　感官要求

5.2.1　奶酒(发酵型)、含气奶酒(起泡奶酒、气泡奶酒)

应符合表 1 的规定。

表 1　感官要求

项目	要求	
	干型、半干型	半甜型、甜型
色泽和外观	淡黄色或淡黄绿色，清亮透明；无明显悬浮物，允许有少量沉淀；含气奶酒注入杯中时，有持续性气泡产生	
香气	具有所用原料所带来的乳香、酒香等，诸香纯正、清雅、协调	
口味口感	酒体丰满，舒适，爽口；有杀口力[a]	酒体醇厚，酸甜协调；有杀口力[a]
风格	具有本品典型风格	
[a] 适用于含气奶酒。		

5.2.2　奶酒（蒸馏型）

应符合表 2 的规定。

表 2　感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色、清亮透明，无悬浮物、无沉淀
香气	乳香、酒香等多种香气清雅舒适、纯正、协调
口味口感	酒体绵柔、醇和，无异味
风格	具有本品典型风格

5.2.3　奶酒（配制型）

应符合相应的产品标准。

5.3　理化要求

5.3.1　奶酒（发酵型）、含气奶酒（起泡奶酒、气泡奶酒）

应符合表 3 的规定。

表 3　理化要求

项目	要求			
	干型	半干型	半甜型	甜型
酒精度[a]（20 ℃）/（%vol）	≤18.0			
总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0～8.0			
氨基酸态氮[b]/（g/L）	≥0.05			
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤15.0	>15.0～40.0	>40.0～70.0	>70.0
二氧化碳[c]（20 ℃）/MPa	≥0.05			
[a] 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 [b] 不适用于含气奶酒。 [c] 适用于含气奶酒。				

5.3.2 奶酒(蒸馏型)

应符合表4的规定。

表4 理化要求

项目	要求
酒精度[a](20 ℃)/(%vol)	19.0～48.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	≥0.5
氨基酸态氮[b]/(g/L)	≥0.01
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≤2.0
[a] 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 [b] 进行复蒸馏的产品不必作要求。	

5.3.3 奶酒(配制型)

应符合相应的产品标准。

5.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 总则

6.1.1 本方法中所用的水,在未注明其他要求时,均指符合GB/T 6682要求的水。

6.1.2 本方法中所用的试剂,在未注明规格时,均指分析纯(AR)。配制的“溶液”,除另有说明外,均指水溶液,实验室常见试剂和材料不再列入。

6.1.3 本文件中的仪器,为试验中所必需的仪器,一般实验室仪器不再列入。

6.1.4 本方法中同一检测项目,有两个或两个以上试验方法时,实验室可根据各自条件选用,但以第一法为仲裁法。

6.1.5 本方法中所提及的乙醇含量(酒精度)均以体积分数(%vol)表示。

6.2 感官要求

6.2.1 方法提要

品酒员通过眼、鼻、口等感觉器官,对奶酒样品的色泽和外观、香气、口味口感及风格特征进行分析评价。

6.2.2 品酒环境

品酒室要求光线充足、柔和、适宜,以温度16 ℃～26 ℃、相对湿度40%～70%为宜,室内空气新鲜,无香气及邪杂气味。

6.2.3 评酒要求

6.2.3.1 品酒员要求感觉器官灵敏,经过专门训练与考核,符合感官分析要求,熟悉奶酒的感官品评用

语，掌握奶酒产品的特征。

6.2.3.2 评语应公正、科学、准确。

6.2.4 品评

6.2.4.1 样品的准备

将样品放置于 20 ℃～25 ℃品评环境或水浴中平衡温度，标记后进行感官品评，品评前将样品注入对应的洁净、干燥的品评杯中，注入量宜为 15 mL～20 mL。

6.2.4.2 色泽和外观

将品评杯拿起，采用正视、俯视及仰视方式，观察样品色泽。然后轻轻摇动，观察酒液澄清度、有无悬浮物和沉淀物，记录其色泽和外观情况。

6.2.4.3 香气

一般嗅闻，将品评杯置于鼻下 10 mm～20 mm 左右处微斜 30°，头略低，采用匀速舒缓的吸气方式嗅闻其静止香气，嗅闻时只可对酒吸气，不应呼气。再轻轻摇动品评杯，增大香气挥发聚集，然后嗅闻，记录其香气情况。特殊情况下，将酒液倒空，放置一段时间后嗅闻空杯留香。

6.2.4.4 口味口感

将样品注入洁净、干燥的品评杯中，喝入少量样品 0.5 mL～2.0 mL 于口中，以味觉器官仔细品尝，记下口味、口感特征。

6.2.4.5 风格

综合香气、口味、口感等特征感受，结合奶酒风格特点，做出总结性评价，判断其是否具备典型风格，或独特风格（个性）。

6.3 酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

6.4 总酸

按 GB 12456 描述的方法进行，以乳酸计。

6.5 氨基酸态氮

6.5.1 原理

氨基酸是两性化合物，分子中的氨基与甲醛反应后失去碱性，而使羧基呈酸性。用氢氧化钠标准溶液滴定羧基，通过氢氧化钠标准溶液消耗的量计算氨基酸态氮的含量。

6.5.2 试剂和溶液

6.5.2.1 甲醛溶液：36%～38%（质量分数，无缩合沉淀）。

6.5.2.2 无二氧化碳的水：按 GB/T 603 制备。

6.5.2.3 氢氧化钠标准滴定溶液[c(NaOH)=0.1 mol/L]：按 GB/T 601 配制和标定。

6.5.3 仪器

6.5.3.1 酸度计或自动电位滴定仪：精度 0.01 pH。

6.5.3.2 磁力搅拌器。

6.5.3.3 分析天平：感量 0.1 mg。

6.5.4 试验步骤

按仪器使用说明书调试和校正酸度计。

吸取试样 10 mL 于 150 mL 烧杯中，加入无二氧化碳的水 50 mL。烧杯中放入磁力搅拌棒，置于电磁搅拌器上，开启搅拌，用氢氧化钠标准滴定溶液(6.5.2.3)滴定，开始时可快速滴加氢氧化钠标准滴定溶液，当滴定至 pH＝7.0 时，放慢滴定速度，每次加半滴氢氧化钠标准滴定溶液，直至 pH＝8.20 为终点。加入甲醛溶液(6.5.2.1)10 mL 继续用氢氧化钠标准滴定溶液滴定至 pH＝9.20，记录加甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积(V_1)。同时做空白试验，记录加入甲醛溶液时，空白试验所消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积(V_0)。

6.5.5 结果计算

样品中氨基酸态氮含量按公式(1)计算：

$$X_1=\frac{(V_1-V_0)\times c\times 14}{V\times 1\,000}\times 1\,000 \qquad \cdots\cdots(1)$$

式中：

X_1 ——样品中氨基酸态氮的含量，以质量浓度表示，单位为克每升(g/L)；

V_1 ——加甲醛后，测定试样时消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升(mL)；

V_0 ——加甲醛后，空白试验时消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升(mL)；

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

14 ——氮的摩尔质量的数值，单位为克每摩尔(g/mol)[M(N)＝14 g/mol]；

V ——吸取试样的体积，单位为毫升(mL)；

1 000——单位换算系数。

所得结果表示至一位小数。

6.5.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的 5%。

6.6 总糖

6.6.1 廉爱农法(适用于甜型酒和半甜型酒)

6.6.1.1 原理

费林溶液与还原糖共沸，生成氧化亚铜沉淀。以次甲基蓝为指示液，用试样水解液滴定沸腾状态的费林溶液。达到终点时，稍微过量的还原糖将次甲基蓝还原成无色为终点，依据试样水解液的消耗体积，计算总糖含量。

6.6.1.2 试剂

6.6.1.2.1 费林甲液：称取硫酸铜($CuSO_4\cdot 5H_2O$)69.28 g，加水溶解并定容至 1 000 mL。

6.6.1.2.2 费林乙液：称取酒石酸钾钠 346 g 及氢氧化钠 100 g，加水溶解并定容至 1 000 mL，摇匀，过滤，备用。

6.6.1.2.3 葡萄糖标准溶液(2.5 g/L)：称取经 103 ℃～105 ℃烘干至恒重的无水葡萄糖 2.5 g(精确至 0.000 1 g)，加水溶解，并加浓盐酸 5 mL，再用水定容至 1 000 mL。

6.6.1.2.4 次甲基蓝指示液(10 g/L):称取次甲基蓝 1.0 g,加水溶解并定容至 100 mL。

6.6.1.2.5 盐酸溶液(6 mol/L):量取浓盐酸 50 mL,加水稀释至 100 mL。

6.6.1.2.6 甲基红指示液(1 g/L):称取甲基红 0.10 g,溶于乙醇并稀释至 100 mL。

6.6.1.2.7 氢氧化钠溶液(200 g/L):称取氢氧化钠 20 g,用水溶解并稀释至 100 mL。

6.6.1.3 仪器

6.6.1.3.1 分析天平:感量 0.1 mg 和 0.01 g。

6.6.1.3.2 电炉:功率 300 W～500 W。

6.6.1.4 试验步骤

6.6.1.4.1 标定费林溶液的预滴定

准确吸取费林甲、乙液各 5 mL 于 250 mL 锥形瓶中,加水 30 mL,混合后置于电炉上加热至沸腾。滴入葡萄糖标准溶液(6.6.1.2.3),保持沸腾,待试液蓝色即将消失时,加入次甲基蓝指示液(6.6.1.2.4)两滴,继续用葡萄糖标准溶液滴定至蓝色消失为终点。记录消耗葡萄糖标准溶液的体积(V)。

6.6.1.4.2 费林溶液的标定

准确吸取费林甲、乙液各 5 mL 于 250 mL 锥形瓶中,加水 30 mL。混匀后,加入比预滴定体积(V)少 1 mL 的葡萄糖标准溶液(6.6.1.2.3),置于电炉上加热至沸腾,加入次甲基蓝指示液(6.6.1.2.4)两滴,保持沸腾 2 min,继续用葡萄糖标准溶液滴定至蓝色刚好消失为终点,并记录消耗葡萄糖标准溶液的总体积(V_1)。全部滴定操作应在 3 min 内完成。

费林溶液的浓度相当于葡萄糖的质量按公式(2)计算:

$$m_1 = \frac{m \times V_1}{1\,000} \qquad \cdots\cdots(2)$$

式中:

m_1 ——费林甲、乙液各 5 mL 相当于葡萄糖的质量,单位为克(g);

m ——称取葡萄糖的质量,单位为克(g);

V_1 ——正式标定时,消耗葡萄糖标准溶液的总体积,单位为毫升(mL);

1 000 ——单位换算系数。

6.6.1.4.3 试样的测定

吸取试样 2 mL～10 mL(控制水解液总糖量为 1 g/L～2 g/L)于 500 mL 容量瓶中,加水 50 mL 和盐酸溶液(6.6.1.2.5)5 mL,在 68 ℃～70 ℃水浴中加热 15 min。冷却后,加入甲基红指示液(6.6.1.2.6)两滴,用氢氧化钠溶液(6.6.1.2.7)中和至红色消失(近似于中性)。加水定容,摇匀,用滤纸过滤后备用。

测定时,以试样水解液代替葡萄糖标准溶液,操作步骤同 6.6.1.4.1。

6.6.1.5 结果计算

试样中总糖的含量按公式(3)计算:

$$X = \frac{500 \times m_1}{V_2 \times V_3} \times 1\,000 \qquad \cdots\cdots(3)$$

式中:

X ——试样中总糖的含量,以质量浓度表示,单位为克每升(g/L);

m_1 ——费林甲、乙液各 5 mL 相当于葡萄糖的质量，单位为克(g)；

V_2 ——滴定时消耗试样稀释液的体积，单位为毫升(mL)；

V_3 ——吸取试样的体积，单位为毫升(mL)；

1 000——单位换算系数。

所得结果表示至一位小数。

6.6.1.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的 5%。

6.6.2 亚铁氰化钾滴定法(适用于干型酒和半干型酒)

6.6.2.1 原理

费林溶液与还原糖共沸，在碱性溶液中将铜离子还原成亚铜离子，并与溶液中的亚铁氰化钾络合而呈黄色。以次甲基蓝为指示剂，达到终点时，稍微过量的还原糖将次甲基蓝还原成无色为终点。依据试样水解液的消耗体积，计算总糖含量。

6.6.2.2 试剂和溶液

6.6.2.2.1 甲溶液：称取五水硫酸铜($CuSO_4 \cdot 5H_2O$)15.0 g 及次甲基蓝 0.05 g，加水溶解并定容至 1 000 mL，摇匀备用。

6.6.2.2.2 乙溶液：称取酒石酸钾钠 50 g、氢氧化钠 54 g、亚铁氰化钾 4 g，加水溶解并定容至 1 000 mL 摇匀备用。

6.6.2.2.3 葡萄糖标准溶液(1 g/L)：称取经 103 ℃～105 ℃烘干至恒重的无水葡萄糖 1 g(精确至 0.000 1 g)，加水溶解，并加浓盐酸 5 mL，用水定容至 1 000 mL，摇匀备用。

6.6.2.3 仪器

6.6.2.3.1 分析天平：感量 0.1 mg 和 0.01 g。

6.6.2.3.2 电炉：功率 300 W～500 W。

6.6.2.4 试验步骤

6.6.2.4.1 空白试验

准确吸取甲溶液(6.6.2.2.1)、乙溶液(6.6.2.2.2)各 5 mL 于 100 mL 锥形瓶中，加入葡萄糖标准溶液(6.6.2.2.3)9 mL，混匀后置于电炉上加热，在 2 min 内沸腾，然后以 4 s/滴～5 s/滴的滴速继续滴入葡萄糖标准溶液，直至蓝色消失立即呈现黄色为终点，记录消耗葡萄糖标准溶液的总量(V_0)。

6.6.2.4.2 试样的测定

具体步骤如下：

a) 吸取试样 2 mL～10 mL(控制水解液含糖量在 1 g/L～2 g/L)于 100 mL 容量瓶中，加水 30 mL 和盐酸溶液(6.6.1.2.5)5 mL，在 68 ℃～70 ℃水浴中加热水解 15 min。冷却后，加入甲基红指示液(6.6.1.2.6)两滴，用氢氧化钠溶液(6.6.1.2.7)中和至红色消失(近似于中性)，加水定容至 100 mL 摇匀，用滤纸过滤后，作为试样水解液备用。

b) 预滴定：准确吸取甲溶液(6.6.2.2.1)、乙溶液(6.6.2.2.2)各 5 mL 及试样水解液[6.6.2.4.2a)]5 mL 于 100 mL 锥形瓶中，摇匀后置于电炉上加热至沸腾，用葡萄糖标准溶液(6.6.2.2.3)滴定

至终点，记录消耗葡萄糖标准溶液的体积。

c) 滴定：准确吸取甲溶液(6.6.2.2.1)、乙溶液(6.6.2.2.2)各 5 mL 及试样水解液[6.6.2.4.2a)]5 mL 于 100 mL 锥形瓶中，加入比预滴定少 1.00 mL 的葡萄糖标准溶液(6.6.2.2.3)摇匀后置于电炉上加热至沸腾，继续用葡萄糖标准溶液滴定至终点。记录消耗葡萄糖标准溶液的体积(V)。接近终点时，滴入的葡萄糖标准溶液的用量应控制在 0.5 mL～1.0 mL。

6.6.2.5 结果计算

试样中总糖的含量按公式(4)计算：

$$X=\frac{(V_0-V)\times c\times n}{5}\times 1\,000 \qquad \cdots\cdots(4)$$

式中：

X ——试样中总糖的含量，单位为克每升(g/L)；

V_0 ——空白试验时，消耗葡萄糖标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

V ——试样测定时，消耗葡萄糖标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

c ——葡萄糖标准溶液的浓度，单位为克每毫升(g/mL)；

n ——试样的稀释倍数；

1 000 ——单位换算系数。

所得结果表示至一位小数。

6.6.2.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的 5%。

6.7 二氧化碳

按 GB/T 15038 描述的方法进行。

6.8 总酯

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

6.9 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6.10 生产过程控制

通过检查生产记录文件的方式进行。

7 检验规则

7.1 组批

以品质均一、品种、规格、包装均相同的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 5 抽取样本(箱)，从每箱任意位置抽取样本(瓶)。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 5　抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51～1 200	5	2
1 201～35 000	8	1
≥35 001	13	1

7.2.2　采样后应立即贴上标签，标签信息包括但不限于：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。其他样品进行检验。

7.3　检验分类

7.3.1　出厂检验

7.3.1.1　产品出厂前，应由生产厂的检验部门检查生产记录文件。

7.3.1.2　当生产记录文件符合生产过程控制的条件时，生产厂的检验部门应按本文件相关规定逐批进行检验，检验结果符合本文件，方可出厂。

7.3.1.3　检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总糖[奶酒(发酵型)、含气奶酒]、二氧化碳(含气奶酒)、净含量。

7.3.2　型式检验

7.3.2.1　检验项目为本文件中 5.2～5.4 规定的全部项目。

7.3.2.2　一般情况下，同一类产品的型式检验每年进行一次，有下列情况之一，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)　国家监管机构按有关规定需要抽检时。

7.4　判定规则

7.4.1　检验结果有 3 项及 3 项以上指标不符合要求时，不应复验，直接判定该批产品不符合本文件。

7.4.2　检验结果有 2 项及 2 项以下指标不符合要求时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，复验结果中仍有 1 项及 1 项以上项目不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

8　标志、包装、运输、贮存

8.1　标志

8.1.1　应按第 4 章标示产品类型。

8.1.2　奶酒应以投料比例超过 50%(质量分数)的乳源性动物名称＋奶酒命名，如牛奶酒、马奶酒、羊奶酒等。当投料比例均未超过 50%(质量分数)时，应直接标示为奶酒。

8.1.3 以乳清和/或乳清粉为原料生产的产品，应标示所使用的原料名称为乳清和/或乳清粉。

8.1.4 奶酒(发酵型)应标示总糖(以葡萄糖计)含量或范围。

8.1.5 复蒸馏产品应在标签中明示。

8.1.6 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.7 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装容器应端正、清洁，封装严密，无漏酒现象，并符合相关的标准。

8.2.2 内外包装材料应符合相关的标准，箱内宜有防震、防撞的间隔材料。

8.3 运输、贮存

8.3.1 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；不应与火种同运同贮。

8.3.2 成品不应与潮湿地面直接接触。

8.3.3 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈振荡、气温骤变、日晒、雨淋，防止冰冻；装卸时应轻拿轻放。

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

参 考 文 献

［1］ 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)