ICS 67.160.10
CCS X 62

中华人民共和国国家标准

GB/T 41405.2—202×
代替 GB/T 32783—2016

果酒质量要求
第2部分:蓝莓酒

Quality requirements for fruit wine—Part 2:Blueberry 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。

本文件是GB/T 41405《果酒质量要求》的第2部分。GB/T 41405已经发布了以下部分:

——第1部分:枸杞酒;

——第2部分:蓝莓酒。

本文件代替GB/T 32783—2016《蓝莓酒》,与GB/T 32783—2016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“蓝莓酒”“蓝莓果酒”“蓝莓冰酒”的定义(见3.1、3.3、3.5,2016年版的3.1、3.2、3.3),增加了术语“蓝莓酒(发酵型)”“特种蓝莓酒”“含气蓝莓酒”和“起泡蓝莓酒”“蓝莓汽酒”“脱醇蓝莓酒”“低醇蓝莓酒”“无醇蓝莓酒”“蓝莓利口酒”的定义(见3.2、3.4、3.6、3.7、3.8、3.9、3.10、3.11、3.12);

b) 更改了产品分类(见第4章,2016年版的第4章);

c) 增加了原辅料要求(见5.1);

d) 更改了感官要求(见5.2,2016年版的5.1);

e) 更改了理化要求(见5.3,2016年版的5.2);

f) 删除了食品安全要求(见2016年版的5.3);

g) 更改了“酒精度”的试验方法(见6.2,2016年版的6.2);

h) 增加了“二氧化碳”“酸度”“原辅料控制”的试验方法(见6.3、6.4、6.6);

i) 删除了“其他分析项目”的试验方法(见2016年版的6.4);

j) 更改了检验规则(见第7章,2016年版的第7章);

k) 更改了标志、包装、运输和贮存(见第8章、第9章,2016年版的第8章、第9章);

l) 删除了蓝莓酒中总酸的测定方法(见2016年版的附录A)。

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:贵州茅台(集团)生态农业产业发展有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、伊春市山野饮品有限公司、青岛紫斐农业科技发展有限公司、黑龙江省轻工科学研究院、山东百脉泉酒业股份有限公司、安徽润安信科检测科技有限公司、阜阳师范大学、内蒙古农业大学。

本文件主要起草人:曾稳稳、孟镇、郭新光、程立峰、栗伟、陈静、卢虹宇、汪慧慧、郭文杰、张瑛毓、兰伟、满都拉、辛凌锋。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2016年首次发布为GB/T 32783—2016;

——本次为第一次修订,作为GB/T 41405《果酒质量要求》的第2部分。

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。发展果酒行业，符合粮食酒向水果酒转变的产业政策，对改善酒类消费结构，满足消费者需求，促进林业资源深加工综合利用，改善生态环境，增加果农收入和带动地方经济发展等具有十分重要的现实意义。

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，GB/T 17204 中将果酒分为果酒（发酵型）和果酒（配制型）两大类别，其中果酒（发酵型）也可直接以水果名称命名，如蓝莓酒（发酵型）可标示为蓝莓酒。

GB/T 41405《果酒质量要求》旨在规范果酒在生产、检验、销售过程中的质量要求，拟由两个部分构成。

——第 1 部分：枸杞酒。目的在于规范枸杞酒的质量要求。

——第 2 部分：蓝莓酒。目的在于规范蓝莓酒的质量要求。

果酒质量要求
第2部分:蓝莓酒

1 范围

本文件规定了蓝莓酒的技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求,描述了相应的试验方法,并给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于蓝莓酒的生产、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 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 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

QB/T 5476 果酒通用技术要求

QB/T 5476.3 果酒 第3部分:猕猴桃酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

蓝莓酒 blueberry wine

以蓝莓或蓝莓汁为主要原料,经全部或部分发酵制成的饮料酒。

注:包括蓝莓酒(发酵型)、蓝莓果酒和特种蓝莓酒。

3.2

蓝莓酒(发酵型) blueberry wine(fermented type)

以蓝莓或蓝莓汁为原料,添加或不添加糖源,经全部或部分酒精发酵酿制而成的发酵酒。

3.3

蓝莓果酒 blueberry fruit wine

以蓝莓或蓝莓汁为主要原料,加入其他水果或果汁(浆),添加或不添加糖源共同发酵或以蓝莓酒(发酵型)(3.2)为主,加入其他果酒(发酵型)调配而成的发酵酒。

3.4

特种蓝莓酒 special blueberry wine

在种植、采摘或酿造工艺中使用特定方法酿造而成的蓝莓酒(3.1)。

3.5

蓝莓冰酒 ice blueberry wine

在蓝莓酒生产过程中,采用冷冻浓缩工艺,发酵酿制而成的特种蓝莓酒(3.4)。

3.6

含气蓝莓酒　carbon dioxide-containing blueberry wine

在 20 ℃时,二氧化碳压力不小于 0.05 MPa 的特种蓝莓酒(3.4)。

3.7

起泡蓝莓酒　sparkling blueberry wine

酒中所含二氧化碳全部由自然发酵产生的含气蓝莓酒(3.6)。

3.8

蓝莓汽酒　carbonated blueberry wine

酒中所含二氧化碳部分或全部由人工添加的,具有同起泡蓝莓酒(3.7)类似物理特性的含气蓝莓酒(3.6)。

3.9

脱醇蓝莓酒　de-alcohol blueberry wine

经发酵生成酒精度不低于 5.0%vol 的原酒,然后采用脱醇工艺降低酒精度的特种蓝莓酒(3.4)。

3.10

低醇蓝莓酒　partly de-alcohol blueberry wine

酒精度为 0.5%vol～5.0%vol 的脱醇蓝莓酒(3.9)。

3.11

无醇蓝莓酒　no-alcohol blueberry wine

酒精度小于 0.5% vol 的脱醇蓝莓酒(3.9)。

3.12

蓝莓利口酒　liqueur blueberry wine

在蓝莓酒(3.1)生产过程中,加入其蒸馏酒或白兰地以及果汁、浓缩果汁、白砂糖制成的,所含酒精度为 15.0%vol～22.0%vol 的特种蓝莓酒(3.4)。

4　产品分类

4.1　按原料分为:

——蓝莓酒(发酵型);

——蓝莓果酒;

——其他。

4.2　按二氧化碳含量分为:

——平静蓝莓酒;

——含气蓝莓酒。

4.3　按含糖量分为:

——干型;

——半干型;

——半甜型;

——甜型。

4.4　按产品特性(特种果酒)分为:

——蓝莓冰酒;

——含气蓝莓酒:起泡蓝莓酒、蓝莓汽酒;

——脱醇蓝莓酒:低醇蓝莓酒、无醇蓝莓酒;

——蓝莓利口酒；
——其他。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 蓝莓果酒生产过程中所用的蓝莓或蓝莓汁占水果原料比例不应小于60%(质量分数或体积分数)。

5.1.2 蓝莓利口酒生产过程中加入的蓝莓蒸馏酒、白兰地以及果汁、浓缩果汁、白砂糖占产品的比例不应大于25%(质量分数或体积分数)。

5.2 感官要求

5.2.1 蓝莓酒(发酵型)、蓝莓果酒、蓝莓冰酒和含气蓝莓酒(起泡蓝莓酒、蓝莓汽酒)

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目			要求
外观	色泽		具有本品应有的色泽[a]
	澄清程度		澄清透亮,无明显悬浮物[b];注入杯中,有持续性气泡产生[c]
香气与滋味	香气		具有蓝莓特有的香气,果香、酒香等[d]诸香纯正、协调
	滋味	干型、半干型	纯正,优雅,爽净,果香、酒香协调,酒体饱满、完整
		半甜型、甜型	纯正,圆润,酸甜适口,果香突出,酒体协调、舒适;有杀口力[c]
典型性			具有蓝莓品种和产品类型的应有特征和风格

[a] 如宝石红色、深宝石红色、砖红色、紫红色等。
[b] 使用软木塞封口或出厂时间超过6个月的产品可有微量沉淀或悬浮物。
[c] 适用于含气蓝莓酒。
[d] 产品同时还可具有特定香气,如花香、蜜香、奶油香、青草香等。

5.2.2 特种蓝莓酒(脱醇蓝莓酒、低醇蓝莓酒、无醇蓝莓酒、蓝莓利口酒和其他)

应按相应的产品标准执行。

5.3 理化要求

5.3.1 蓝莓酒(发酵型)、蓝莓果酒、蓝莓冰酒和含气蓝莓酒(起泡蓝莓酒、蓝莓汽酒)

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		要求
酒精度[a](20 ℃)/(%vol)		≥5.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型	≤12.0

表 2　理化要求（续）

项目		要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	半干型	＞12.0～18.0
	半甜型	＞18.0～45.0
	甜型	＞45.0
干浸出物/(g/L)	蓝莓酒(发酵型)、蓝莓果酒、含气蓝莓酒	≥16.0
	蓝莓冰酒	≥20.0
酸度/(°T)		≥0.30
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.2
二氧化碳[b](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] 适用于含气蓝莓酒。		

5.3.2　特种蓝莓酒(脱醇蓝莓酒、低醇蓝莓酒、无醇蓝莓酒、蓝莓利口酒和其他)

应按相应的产品标准执行。

5.4　净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

6　试验方法

6.1　感官要求

按 GB/T 15038 描述的方法进行。

6.2　酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

6.3　总糖、干浸出物、挥发酸和二氧化碳

按 GB/T 15038 描述的方法进行。

6.4　酸度

按 QB/T 5476.3 描述的方法进行。

6.5　净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6.6　原辅料控制

通过检查生产记录文件的方式进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期生产的、质量相同的、同一类别的、同一规格的产品为一批。

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
1 201～3 500	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，当生产记录文件符合原辅料控制条件时，按本文件的规定逐批检验，检验结果符合本文件，方可出厂。

7.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、酸度、净含量、二氧化碳（含气蓝莓酒）。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目包括本文件要求的全部项目。

7.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一的，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；
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） 国家市场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 项目分类：

——A类项目：感官要求、酒精度、挥发酸、干浸出物、净含量、二氧化碳（含气蓝莓酒）；
——B类项目：总糖、酸度。

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

7.4.3 检验结果有2项及2项以下不符合要求时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不符合要求

项目进行复验,以复验结果为准。

7.4.4 检验结果中如有以下 3 种情况之一时,则判该批产品不符合本文件:

——1 项及 1 项以上 A 类不符合要求;

——1 项 B 类超过规定值的 50%;

——2 项 B 类不符合要求。

8 标志

8.1 预包装产品标签应按 QB/T 5476 执行。

8.2 预包装产品应标示含糖量,可按 4.3 标示产品类型以表示含糖量。

8.3 蓝莓酒(发酵型)可标示为蓝莓酒。

8.4 经发酵生成酒精度为 0.5%vol~5.0%vol(不含),未采用脱醇工艺的产品,可标示为蓝莓低醇酒。

8.5 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 5476 的规定。

参 考 文 献

[1] GB/T 17204 饮料酒术语和分类

[2] 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)