



# 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 发布  
国家标准化管理委员会

## 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

配制酒。

#### 4 产品分类

4.1 按生产工艺和原料可分为：

- 枸杞酒(发酵型)；
- 枸杞果酒；
- 枸杞酒(配制型)。

4.2 按总糖含量可分为：

- 干型；
- 半干型；
- 半甜型；
- 甜型。

#### 5 要求

##### 5.1 原料要求

###### 5.1.1 枸杞果酒

枸杞或枸杞酒(发酵型)比例不低于 60%(质量分数或体积分数)。

###### 5.1.2 枸杞酒(配制型)

枸杞(以干枸杞计,水分含量为 13 g/100 g)用量不低于 3%(质量分数)。

##### 5.2 感官要求

###### 5.2.1 枸杞酒(发酵型)、枸杞果酒

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	枸杞酒(发酵型)	枸杞果酒
色泽和外观	具有本品应有的色泽,外观澄清,无明显悬浮物(允许有少量沉淀)	
香气	具有枸杞的特有香气,果香与酒香协调	具有枸杞和所加入其他水果特有的香气,果香与酒香协调
口味口感	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味,酒体完整	
风格	具有本品典型风格	

###### 5.2.2 枸杞酒(配制型)

应符合 GB/T 27588 等的规定。

### 5.3 理化要求

#### 5.3.1 枸杞酒(发酵型)、枸杞果酒

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		要求
酒精度(20℃)(体积分数) <sup>a</sup> /(%vol)		≥2.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	干型	≤12.0
	半干型	>12.0~50.0
	半甜型	>50.0~80.0
	甜型	>80.0
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.2
干浸出物/(g/L)		≥10.0
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。		

#### 5.3.2 枸杞酒(配制型)

应符合 GB/T 27588 等的规定。

### 5.4 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 执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

#### 6.2.2 总糖、挥发酸、干浸出物

按 GB/T 15038 执行。

### 6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产日期生产的、同一类别的、具有同样质量符合证明的产品为一批。

### 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	13	1

7.2.2 采样后应贴上标签,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按本文件规定逐批进行检验,检验结果符合本文件,方可出厂。

7.3.1.2 检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目包括 5.2~5.4 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三个月后,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 不合格项目分为:

- A 类不合格:感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、净含量;
- B 类不合格:总糖。

7.4.2 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。

7.4.3 复检结果中如有以下情况之一时,则判该批产品不符合本文件:

- 一项以上(含一项)A类不合格;
- 总糖超过规定值的50%以上。

7.4.4 检验结果有两项以上(不含两项)不合格项目时,判该批产品不符合本文件。

## 8 标志

8.1 预包装产品应按4.1标示产品类型,其中枸杞酒(发酵型)可标示为枸杞酒;并按总糖含量标示产品类型或标示总糖含量。

8.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191要求。

8.3 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、规格、生产日期和总数量。

## 9 包装、运输、贮存

### 9.1 包装

9.1.1 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象。

9.1.2 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、贮存

9.2.1 用软木塞或其替代品封装的酒,在贮运时宜“倒放”或“卧放”。

9.2.2 运输和贮存时应保持清洁,避免强烈振荡、日晒、雨淋,防止冰冻,装卸时应轻拿轻放;存放地点应阴凉、干燥、通风良好;不应与火种同运同贮。

9.2.3 成品不应与潮湿地面直接接触。

9.2.4 运输温度宜保持在5℃~35℃;贮存温度宜保持在5℃~25℃。