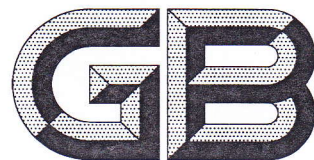


ICS 67.160.10  
X 63



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27588—2011

## 露 酒

Lu Jiu

2011-12-05 发布

2012-06-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会(SAC/TC 471)归口。

本标准由国家农副加工产品及白酒质量监督检验中心(山西省食品质量监督检验中心)负责起草。

本标准参加起草单位:山西杏花村汾酒厂股份有限公司、山西易恒天酒业有限公司、山西野泉酒业有限公司、山东半岛酒业有限公司。

本标准主要起草人:胡晓江、王正喜、武强、梁宝爱、冯晓斌、谷福、张素娟、赵娅鸿、郝蔚霞、周晓霞、张倩、韩建书、杜小威、康健、王凤仙。

# 露 酒

## 1 范围

本标准规定了露酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于露酒的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10343 食用酒精

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T 10345—2007 白酒分析方法

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

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令第75号(2005)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 露酒 Lu Jiu

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,加入可食用或药食两用(或符合相关规定)的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

#### 3.1.1

##### 植物类露酒 integrated alcoholic beverages from plants

利用食用或药食两用(或符合相关规定)植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的露酒。

#### 3.1.2

##### 动物类露酒 integrated alcoholic beverages from animals

利用食用或药食两用(或符合相关规定)动物及其制品为香源和营养源,经再加工制成的、具有明显动物有用成分的露酒。

3.1.3

**动植物类露酒 integrated alcoholic beverages from plants and animals**

同时利用动物、植物有用成分制成的露酒。

3.2

**浸提 immersion**

以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精或水浸出原料的过程。通常其方法有：浸泡、渗漉、煎煮、回流四种。

3.3

**复蒸馏 redistillation**

在蒸馏酒、食用酒精中，加入呈香、呈味的物质，进行再次蒸馏的过程。

4 产品分类

4.1 按生产工艺分为：浸提类、复蒸馏类露酒。

4.2 按原料分为：植物类、动物类、动植物类露酒。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 蒸馏酒应符合相关标准的规定。

5.1.2 发酵酒应符合相关标准的规定。

5.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

5.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 所添加的药食同源物品应符合国家卫生部有关规定。

5.1.6 食品添加剂使用卫生标准应符合 GB 2760 的规定；质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.1.7 其他原辅料质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	浸 提 类			复 蒸 馏 类
	植 物 类	动 物 类	动 植 物 类	
外观	清亮透明，无沉淀及悬浮物 <sup>a</sup>			
色泽	具有本品应有的色泽			无色或微黄
香气	具有相应的植物香和酒香，诸香和谐	具有相应的动物香和酒香，诸香和谐	具有相应的动植物香和酒香，诸香和谐	具有本类型酒应有的香气，诸香和谐纯正
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整			
风格	具有本品的独特风格			

<sup>a</sup> 对贮存 6 个月以上的浸提类露酒允许有少量沉淀。

## 5.2.2 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		要 求
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/%vol		4.0~60.0
总酸/(g/L)	葡萄酒为基酒(以酒石酸计)	≤ 7.00
	蒸馏酒为基酒(以乙酸计)	≤ 6.00
	其他酒(以乙酸计)	≤ 7.50
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计)/(g/L)		≤ 300
总酯 <sup>c</sup> (以乙酸乙酯计)/(g/L)		≥ 0.35
干浸出物/(g/L)	植物类	≥ 0.30
	动植物类	≥ 0.50
	动物类	≥ 4.00
铁 <sup>d</sup> /(mg/L)		≤ 8.0
铜 <sup>e</sup> /(mg/L)		≤ 1.0
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 <sup>b</sup> 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 <sup>c</sup> 总酯限于蒸馏酒为酒基(酒精度≥25%vol)的露酒。 <sup>d</sup> 铁仅限于葡萄酒为酒基的露酒。 <sup>e</sup> 铜仅限于葡萄酒为酒基的露酒。		

## 5.2.3 卫生要求

5.2.3.1 以蒸馏酒为酒基配制而成的露酒,按 GB 2757 的规定执行,当酒精度≤24%vol,按 GB 2758 的规定执行。

5.2.3.2 以发酵酒为酒基配制而成的露酒,按 GB 2758 的规定执行。

## 5.2.4 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 规定的方法测定。

## 6.2 理化要求

酒精度、总酸、总糖、干浸出物、铁、铜按 GB/T 15038 规定的方法测定。

### 6.3 总酯

总酯的测定见附录 A。

### 6.4 卫生要求

按 GB 2757 和 GB 2758 规定的方法测定。

### 6.5 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,且出厂包装规格相同的产品为同一组批。

### 7.2 抽样

7.2.1 在成品库内以随机取样,抽样单位以瓶计。

7.2.2 每批抽样数独立包装不应少于 8 瓶(总数不少于 3 000 mL),一式两份,供检验和复验备用。

### 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标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明后,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 出厂检验项目:感官要求、酒精度、总酸、总糖、总酯、干浸出物、净含量、菌落总数。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产每年至少进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目:5.2 要求的项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则:

- a) 出厂检验项目全部符合标准,判定为合格。
- b) 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准,可以在同批产品中加倍抽样复验,复验后如仍不符合标准,判该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本标准的要求时,判该批产品型式检验合格,型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格,可取备样复验,复验后仍不符合标准的要求,判该批产品检验

不合格。

7.4.3 当供需对双方检验结果有争议时,可由双方协商解决,或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标志

8.1.1 预包装露酒标签按 GB 10344 执行,并标明含糖量。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,运输温度在 5℃~35℃之间为宜。

### 8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮,贮存温度在 5℃~35℃之间为宜。

附 录 A  
(规范性附录)  
总酯的测定方法

A.1 反应原理

用碱中和样品中的游离酸,再准确加入一定量的碱,加热回流使酯类皂化,通过消耗碱的量计算出总酯的含量。

A.2 试样制备

用一洁净、干燥的 100 mL 容量瓶,准确量取样品(液温 20 °C)100 mL 于 500 mL 蒸馏瓶中,用 50 mL 蒸馏水分三次冲洗容量瓶,洗液并入蒸馏瓶中,加几颗沸石(或玻璃珠),连接蛇形冷凝管,以取样用的原容量瓶作接收器(外加冰浴),开启冷却水(冷却水温度宜低于 15 °C),缓慢加热蒸馏(沸腾后蒸馏时间应控制在 30 min~40 min 内完成),收集蒸馏液,当接近刻度时,取下容量瓶,盖塞,于 20 °C 水浴中保温 30 min,再补加水至刻度,混匀,备用。

A.3 检验方法

同 GB/T 10345—2007 中的 8.1。

---