

DBS 53

云 南 省 食 品 安 全 地 方 标 准

DBS 53/011—2013

葡萄酒

2013 - 08 - 01 发布

2014 - 02 - 01 实施

云南省卫生厅 发布

前 言

本标准为首次发布。

葡萄烈酒

1 范围

本标准适用于以云南葡萄产区的水晶葡萄、玫瑰蜜葡萄等品种为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺制成的葡萄蒸馏酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 葡萄烈酒

以云南葡萄产区的水晶葡萄、玫瑰蜜葡萄等品种为原料，经破碎、发酵、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺制成，在本产品生产过程中不添加食用酒精、色素、甜味剂和香精香料。

3.2 非酒精挥发物总量

葡萄烈酒中除酒精之外的挥发性物质（挥发酸、酯类、醛类、糠醛及高级醇）的总含量。

4 产品分类

4.1 水晶葡萄烈酒：以水晶葡萄烈酒原酒为主要原料（其含量的比例按同酒精度折算不低于 75%），与其他葡萄烈酒原酒调配而成。

4.2 玫瑰蜜葡萄烈酒：以玫瑰蜜葡萄烈酒原酒为主要原料（其含量的比例按同酒精度折算不低于 75%），与其他葡萄烈酒原酒调配而成。

4.3 其它品种葡萄烈酒：以所标注的葡萄品种烈酒原酒为主要原料（其含量的比例按同酒精度折算不低于 75%），与其他葡萄烈酒原酒调配而成。

4.4 混合品种葡萄烈酒：以多种葡萄品种烈酒原酒调配而成。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 葡萄：产于云南产区，并应新鲜、成熟、无污染、无病果、无烂果。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	清亮透明有光泽，无明显沉淀。	GB/T 11856
色 泽	无色至浅黄。	
香 气	具有所标注葡萄品种的特有香气，果香纯正，酒香醇和，诸香协调。	
口 味	醇和、甘冽、沁润、口味纯净。	
风 格	具有与标注品种相对应的典型风格。	

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a , %vol	≥	36.0
非酒精挥发性物总量 ^b , g/L	≥	1.0
高级醇 ^b , g/L	≤	3.0
甲醇 ^b , g/L	≤	2.0
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为: ±1.0%vol。 ^b 非酒精挥发性物总量、高级醇、甲醇、氰化物按 100%酒精度折算。		

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，按JJF 1070规定的方法测定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 其他

6.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 10344 和 GB 2757 的规定。

6.2 当酒精度>68%vol 时，应在标签主要展示版面标注“不宜直接饮用”的警示语，净含量小于 1 L 的，警示语和酒精度的表述字符高度不得小于 4mm，净含量大于等于 1 L 的，警示语和酒精度的表述字符高度不得小于 6mm。在标签其他展示版面标注“饮用方法：应加水（冰块）或饮料等调配后饮用。”

6.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。