

QB

中华人民共和国行业标准

QB/T 1980~1983—94
QB/T 2027—94

果 酒、露 酒

1994—07—13发布

1994—10—26

1995—03—01实施

1995—06—01

中华人民共和国轻工业部 发布

目 次

QB/T 1980—94	半汁葡萄酒	(1)
QB/T 1981—94	露酒	(6)
QB/T 1982—94	山葡萄酒	(10)
QB/T 1983—94	山渣酒	(15)
QB/T 2027—94	猕猴桃酒	(19)

半 汁 葡 萄 酒

1 主题内容与适用范围

本标准规定了普通葡萄酒的术语、分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大于或等于50%葡萄原酒，经调配而制成的非原汁葡萄酒。

本标准不适用于葡萄汽酒和原汁葡萄酒。

2 引用标准

GB 191 包装储运图示标志

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 10344 饮料酒标签标准

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法

3 术语

3.1 葡萄原酒（原汁葡萄酒）base wine

以新鲜葡萄或葡萄汁为原料，经发酵酿制而成的，未经任何加工的葡萄酒。

3.2 半汁葡萄酒 half base wine

以大于或等于50%葡萄原酒，经调配而制成的非原汁葡萄酒。

注：含葡萄原酒低于50%的产品不得称为葡萄酒或半汁葡萄酒。

3.3 半干葡萄酒 semi-dry wine

含总糖（以葡萄糖计）4.1~12.0 g/L的葡萄酒。

3.4 半甜葡萄酒 semi-sweet wine

含总糖（以葡萄糖计）12.1~50.0 g/L的葡萄酒。

3.5 甜葡萄酒 sweet wine

含总糖（以葡萄糖计）大于或等于50.1 g/L的葡萄酒。

3.6 非加香葡萄酒

未经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或蒸馏液）制成的葡萄酒。

3.7 加香葡萄酒 flavored wine

以葡萄酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或蒸馏液）而制成的葡萄酒。