



中华人民共和国国家标准

GB 2758—20XX

食品安全国家标准
发酵酒及其配制酒
(草案)

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替GB 2758—2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》。

本标准与GB 2758—2012相比，主要变化如下：

修改了术语和定义；

修改了技术要求；

修改了理化指标；

删除了微生物限量；

修改了标签要求。

食品安全国家标准

发酵酒及其配制酒

1 范围

本标准适用于发酵酒及其配制酒。

2 术语和定义

2.1 发酵酒

以粮谷、薯类、水果、乳及乳制品、蜂蜜等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

2.2 发酵酒的配制酒

以发酵酒为酒基，加入可食用的辅料和 / 或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的饮料酒。

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异臭	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

甲醛 / (mg/L)	≤	啤酒	0.9	GB/T 5009.49
甲醇/ (mg/L)	≤	白葡萄酒	250	GB 5009.266
		桃红葡萄酒	250	
		红葡萄酒	400	
		果酒	800	
注：配制酒中甲醇含量按相应基酒指标执行。				

3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 标签

4.1 标签应符合 GB 7718 的规定。

4.2 发酵酒及其配制酒标签的酒精度、原麦汁浓度、原果汁含量、警示语和保质期的标识还应符合以下规定：

4.2.1 应以“%vol”为单位标示酒精度。

4.2.2 啤酒应标示原麦汁浓度，以“原麦汁浓度”为标题，以柏拉图度符号“°P”为单位。果酒(葡萄酒除外)应标示原果汁总含量，在配料表中以“××%”表示。

4.2.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。用玻璃瓶包装的啤酒应标示如“切勿撞击，防止爆瓶”等警示语。

4.2.4 葡萄酒可免于标示保质期。