



中华人民共和国国家标准

GB/T 11856.2—2023

代替 GB/T 11856—2008

烈性酒质量要求 第2部分：白兰地

Quality requirements for spirits—Part 2: Brandy

2023-12-28 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 11856《烈性酒质量要求》的第 2 部分。GB/T 11856 已经发布了以下部分：

——第 2 部分：白兰地。

本文件代替 GB/T 11856—2008《白兰地》，与 GB/T 11856—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“白兰地”“调配白兰地”“酒龄”的定义(见 3.1.1、3.1.6、3.18, 2008 年版的 3.1、3.1.3、3.2), 删除了“葡萄原汁白兰地”“葡萄皮渣白兰地”的术语和定义(见 2008 年版的 3.1.1 和 3.1.2), 增加了“原汁白兰地”“皮渣白兰地”“皮渣”“水果蒸馏酒”“风味白兰地”“果香”“花香”“烘烤香”“坚果香”“甜香”“香辛料香”的术语和定义(见 3.1.2、3.1.3、3.1.4、3.1.5、3.1.7、3.1.9、3.1.10、3.1.11、3.1.12、3.1.13、3.1.14), 增加了缩略语(见 3.2);
- b) 更改了按原料分类的类别(见 4.1, 2008 年版的第 4 章), 增加了按生产工艺分类(见 4.2);
- c) 增加了生产过程控制(见第 5 章);
- d) 更改了葡萄白兰地的感官要求(见 6.1.1, 2008 年版的 5.1), 增加了水果白兰地的感官要求(见 6.1.2);
- e) 更改了葡萄白兰地的理化要求(见 6.2.1, 2008 年版的 5.2), 增加了水果白兰地的理化要求(见 6.2.2);
- f) 删除了卫生要求(见 2008 年版的 5.3);
- g) 增加了净含量要求与试验方法(见 6.3 和 7.13);
- h) 更改了“感官要求”“酒精度”“总酸”“醛类”和“高级醇”的试验方法(见 7.2~7.4、7.8、7.9, 2008 年版的 6.1、6.2、6.3.1、6.5、6.7);
- i) 增加了“非酒精挥发物总量”“吸光度”和“生产过程控制”的试验方法(见 7.10、7.11 和 7.14);
- j) 删除了“糠醛”的试验方法(见 2008 年版的 6.6);
- k) 增加了检验项目分类(见 8.4.1), 更改了判定规则(见 8.4, 2008 年版的 7.4);
- l) 更改了“标志”“运输、贮存”的要求(见 9.1、9.3, 2008 年版的 8.1、8.3);
- m) 删除了酒精水溶液密度与酒精度(乙醇含量)对照表(见 2008 年版的附录 A)。

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：烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、香港洋酒生产商联合有限公司北京代表处、烟台可雅白兰地酒庄有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)、烟台海市葡萄酒有限公司、新疆乡都酒业有限公司、甘肃紫轩酒业有限公司、承德嘉沃酒业有限公司、中国农业大学、四川省食品检验研究院、中粮长城葡萄酒(蓬莱)有限公司、青岛华东葡萄酿酒有限公司、宁夏红枸杞产业有限公司、山西彤康食品有限公司、阜阳师范大学、新疆中信国安葡萄酒业有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、江南大学。

本文件主要起草人：张葆春、周洪江、郭新光、孟镇、何元、于立娜、庄俊钰、孙文佳、杨贻功、杨华峰、

GB/T 11856.2—2023

胡雯钦、申春华、栗甲、刘树生、战吉晟、周海燕、李泽福、刘春生、董建方、刘华丽、王凤仙、兰伟、毛健、刘伟、赵智慧、张鑫、李进、成铖、张志远、谈明东、吕佳恒、杨帅、张源。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1989年首次发布为 GB/T 11856—1989，1997年第一次修订，2008年第二次修订；

——本次为第三次修订。

引 言

在本文件中,烈性酒是指除白酒之外的其他蒸馏酒,如白兰地等。白兰地一般以葡萄为原料,随着生产工艺的日趋完善,除葡萄以外的其他水果也被广泛用于白兰地的生产。不同国家和地区生产的白兰地,因水果种类和品种、菌种、蒸馏、陈酿、调配等工艺的不同,产品风格差异较大。

本文件在修订过程中参考了欧盟、法国、美国等地区和国家的相关法规和文件,并根据我国白兰地实际生产现状制定相关要求。在资料性附录中以葡萄白兰地为例,描述其主要生产工艺要点和流程。同时,参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法,以消费者易于理解的感官术语对不同等级白兰地典型产品的香气特征进行描述,并在资料性附录中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递白兰地的产品特性。

制定 GB/T 11856《烈性酒质量要求》的目的在于规范威士忌、白兰地、伏特加等烈性酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 11856 拟由 3 个部分构成:

- 第 1 部分:威士忌;
- 第 2 部分:白兰地;
- 第 3 部分:伏特加(俄得克)。

烈性酒质量要求

第 2 部分：白兰地

1 范围

本文件规定了白兰地的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，给出了产品分类，描述了试验方法。

本文件适用于白兰地的生产、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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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（国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号）

3 术语、定义和缩略语

3.1 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1.1

白兰地 brandy

以水果或果汁（浆）为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

注：以葡萄或葡萄汁为原料的产品简称为白兰地，以其他水果为原料，产品名称冠以水果名称。

[来源：GB/T 17204—2021, 3.12, 有修改]

3.1.2

原汁白兰地 fruit juice brandy

以果汁、浆为原料，经发酵、蒸馏、在木桶中陈酿、调配而成的白兰地（3.1.1）。

注：产品名称冠以水果名称，如葡萄原汁白兰地、苹果原汁白兰地。

[来源：GB/T 17204—2021, 3.12.1, 有修改]