

# T/JCBD

## 吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 43—2025

### "吉致吉品" 葡萄酒

"Jizhijipin" - wines

2025 - 08 - 18 发布

2025 - 08 - 28 实施

## 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。

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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林农业大学、长春市标准研究院（长春市WTO/TBT咨询中心）、吉林省新怀德酒业有限公司。

本文件主要起草人：周兰影、何苗、任明月、孔伟颀、王丹、戴嘉乐、宋晓庆、王雪、尹峰、杨硕、顾风云、侯佳琪、许静、王璐、孙鑫泽、张旭、安思雨、陈鹏、王美祺、孙迪、邴炜、安思雨、李红、崔文馨、杨阳、张佳玉、周爽。

## 引 言

吉林省位于东北地区中部，地理位置优越，自然资源丰富。葡萄酒以优质山葡萄为原料，经过破碎、发酵、分离、陈酿等制成，得益于良好的自然环境，吉林省葡萄酒风味独特，在葡萄酒行业中独树一帜，具有鲜明特色。

“吉致吉品”葡萄酒团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装标识上使用“吉致吉品”品牌标识，旨在将葡萄酒推广到全国各地，树立“吉致吉品”葡萄酒高品质形象。

# "吉致吉品" 葡萄酒

## 1 范围

本文件规定了“吉致吉品”葡萄酒的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输。  
本文件适用于“吉致吉品”葡萄酒的生产经营活动及产品认证。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定  
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定  
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范  
GB/T 15037 葡萄酒  
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
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第 70 号（2023）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

“吉致吉品”葡萄酒 “Jizhijipin” - wines

葡萄酒以优质山葡萄为原料，经过破碎、发酵、分离、陈酿等制成的，并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的葡萄酒产品。

## 4 产品分类

按 GB/T 15037 的规定执行。

## 5 要求

### 5.1 原料和辅料

- 5.1.1 原料应符合相关标准的规定。
- 5.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

5.2 生产过程

应符合 GB 12696 的要求。

5.3 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

| 项目   | 品种                                                    | 要求                           | 检验方法             |
|------|-------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| 色泽   | 白葡萄酒                                                  | 近似无色，微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色         | 按照GB/T 15038 执行  |
|      | 红葡萄酒                                                  | 紫红、深红、宝石红、红微带棕色、棕红色          |                  |
|      | 桃红葡萄酒                                                 | 桃红、淡玫瑰红、浅红色                  |                  |
| 澄清程度 | 澄清、有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞封口的酒允许有 3 个以下不大于 1mm 的软木渣，允许有少量沉淀） |                              |                  |
| 起泡程度 | 含气葡萄酒注入杯中时，应有串珠状气泡升起                                  |                              |                  |
| 香气   | 具有纯正、自然的果香、芳香与酒香，陈酿性的葡萄酒还应有陈酿香                        |                              |                  |
| 滋味   | 干、半干葡萄酒                                               | 具有纯正、自然的口味和悦人的果香味，平衡，酒体完整、丰满 | 按照 GB/T 15038 执行 |
|      | 甜、半甜葡萄酒                                               | 具有醇厚的口感和酒香味，平衡，酒体完整、丰满       |                  |
|      | 气泡葡萄酒                                                 | 具有纯正、自然的口味和含气葡萄酒特有的香味，有杀口力   |                  |
| 典型性  | 具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格                                |                              |                  |

5.4 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

| 项目               |       |            | 指标                   | 检验方法              |
|------------------|-------|------------|----------------------|-------------------|
| 酒精度（20℃）（体积分数）/% |       |            | ≥ 7.0                | 按照 GB 5009.225 执行 |
| 总糖（以葡萄糖计）/g/L    | 平静葡萄酒 | 干葡萄酒 ≤     | 4.0                  | 按照 GB 5009.225 执行 |
|                  |       | 半干葡萄酒      | 4.1~12.0             |                   |
|                  |       | 半甜葡萄酒      | 12.1~45.0            |                   |
|                  |       | 甜葡萄酒 ≥     | 45.1                 |                   |
|                  | 高泡葡萄酒 | 天然型高泡葡萄酒 ≤ | 12.0(允许差为 3.0)       |                   |
|                  |       | 绝干型高泡葡萄酒   | 12.1~17.0(允许差为 3.0)  |                   |
|                  |       | 干型高泡葡萄酒    | 17.1~13.2（允许误差为 3.0） |                   |
|                  |       | 半干型高泡葡萄酒   | 32.1~50.0            |                   |
|                  |       | 甜型葡萄酒 ≥    | 50.1                 |                   |
|                  |       |            |                      |                   |

表 2 理化指标 (续)

| 项目                            |              |            | 指标        | 检验方法              |
|-------------------------------|--------------|------------|-----------|-------------------|
| 干浸出物/g/L                      |              |            | ≥14.0     | 按照 GB 15038 执行    |
| 挥发酸（以乙酸计）/g/L                 |              |            | ≤1.1      |                   |
| 二氧化碳（20℃）/MPa                 | 低泡葡萄酒        | <250mL/瓶   | 0.05~0.29 |                   |
|                               |              | ≥250mL/瓶   | 0.05~0.34 |                   |
|                               | 高泡葡萄酒        | <250mL/瓶 ≥ | 0.30      |                   |
|                               |              | ≥250mL/瓶 ≥ | 0.35      |                   |
| 柠檬酸/g/L                       | 干、半干、半甜葡萄酒 ≤ |            | 1.0       |                   |
|                               | 甜葡萄酒 ≤       |            | 2.0       |                   |
| 铁（以 Fe 计）/mg/L                |              |            | ≤8.0      |                   |
| 铜（以 Cu 计）/mg/L                |              |            | ≤0.5      |                   |
| 甲醇/mg/L                       | 白、桃红葡萄酒 ≤    |            | 250       | 按照 GB 5009.266 执行 |
|                               | 红葡萄酒 ≤       |            | 400       |                   |
| 注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数） |              |            |           |                   |

### 5.5 食品添加剂、污染物和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关要求, 同时应符合表 3 的要求。

表3 食品添加剂、污染物限量和真菌毒素限量

| 项目                     | 指标     | 检验方法             |
|------------------------|--------|------------------|
| 二氧化硫 (以二氧化硫残留量计) /mg/L | ≤ 200  | 按照 GB 5009.34 执行 |
| 山梨酸或山梨酸钾 (以山梨酸计) /g/kg | ≤ 0.15 | 按照 GB 5009.28 执行 |
| 铅 (以 Pb 计)/mg/kg       | ≤ 0.1  | 按照 GB 5009.12 执行 |
| 赭曲霉毒素 A/ μg/kg         | ≤ 1.0  | 按照 GB 5009.96 执行 |

### 5.6 微生物限量

应符合表 4 要求。

表4 微生物限量

| 项目                                  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |        | 检验方法                  |
|-------------------------------------|-----------------------|---|--------|-----------------------|
|                                     | n                     | c | m      |                       |
| 沙门氏菌                                | 5                     | 0 | 0/25mL | 按照 GB 4789.4 执行       |
| 金黄色葡萄球菌                             | 5                     | 0 | 0/25mL | 按照 GB 4789.10(第一法) 执行 |
| 大肠菌群/MPN/mL                         | 3.0                   |   |        | 按照 GB 4789.3（第一法）执行   |
| <sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行 |                       |   |        |                       |

6 净含量

应符合《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第 70 号（2023）的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

7.1.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.1.2 抽样方式、数量

从每批产品中随机抽取 n 箱，再从 n 箱中各抽取一瓶，抽样的样品一半作为该批产品的样本进行检测，另一半由供需双方共同封存，留做复核、仲裁用。

按表 5 规定的抽样方案抽取样本，样本以瓶为单位。

表5 抽样数量

| 批量        | <1500 箱   |   | ≥1500 箱   |    |
|-----------|-----------|---|-----------|----|
| 样本大小 n /瓶 | ≤375mL/ 瓶 | 8 | ≤375mL/ 瓶 | 12 |
|           | ≥500mL/ 瓶 | 6 | ≥500mL/ 瓶 | 8  |

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

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的，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。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 检验项目：本标准全部要求项目。

7.2.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

### 7.3 判定规则

检验结果有两项以下（含两项）不合格时，应重新从同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志

8.1 预包装葡萄酒按 GB 28050 进行，并按含糖量标注产品类型（或含糖量）。

注：单一原料的葡萄酒可不标注原料与辅料；添加防腐剂的葡萄酒应标注具体名称。

8.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

## 9 包装、运输、贮存

### 9.1 包装

9.1.1 包装材料应符合食品卫生要求。起泡葡萄酒的包装材料应符合相应耐压要求。

9.1.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.1.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

### 9.2 运输、贮存

9.2.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮运时应“倒放”或“卧放”。

9.2.2 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒，雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋，严禁火种。

9.2.4 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

9.2.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。