

ICS 67.160.10
X 60



中华人民共和国国家标准

GB/T 17204—1998

饮料酒分类

Classification of alcoholic beverages

1998-01-16 发布

1998-12-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

葡萄酒、啤酒属于国际通畅型酒种。本标准葡萄酒等效采用国际葡萄与葡萄酒局(O.I.V)发布的《国际葡萄酒实用工艺法规》(1996年版)中有关分类定义部分。啤酒因无统一的国际标准和法规,所以只是参考一些啤酒工业发达国家的资料分类的。

白兰地、威士忌、俄得克及老姆酒也是国际通畅型酒种,所以,非等效采用1989年5月29日欧洲经济共同体政府公报L160《关于烈性酒的定义、说明及广告用语总则的法规》(EEC)No1576/89号。

白酒、黄酒等是我国传统型酒种,在制定本标准时,密切结合我国饮料酒工业的发展历史和目前生产实际,突出民族特色,对其进行分类。

配制酒国内外均有,但由于各国的生产工艺和品种差异很大,故仍按我国的传统习惯进行分类。

本标准由中国轻工总会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究所、四川宜宾五粮液酒厂、北京亚洲双合盛五星啤酒有限公司。

本标准主要起草人:田栖静、胡嗣明、刘沛龙、杜绿君、康永璞、杜钟、郭新光。

1 范围

本标准规定了饮料酒的类别、定义和种类。

本标准适用于酒精(乙醇)含量为 0.5%~60%(V/V)的饮料酒。

2 分类原则

2.1 凡属于国际通畅型酒种,均积极等效或非等效采用国际、国外先进标准。

2.2 密切结合我国酿酒工业实际,突出民族特色。

2.2.1 凡传统型酒种,均尊重我国民族的传统习惯,科学总结其共性,加以归类。

2.2.2 较全面地反映我国当前酿酒行业现状,并规划今后酿酒工业的发展蓝图。

2.3 既坚持与国家的现有法规、管理条例相适应,又坚持其合理性,改变现有归类中不正确部分。

2.4 坚持科学、系统和连贯性的原则,尽量完善,宜粗不宜细。

2.5 主要根据不同原辅材料及生产工艺进行分类。

3 类别

3.1 发酵酒(酿造酒) fermented alcoholic beverages

范围:适用于淀粉质(或糖质)原料经发酵酿制而成的酒。

定义:以粮谷、水果、乳类等为原料,主要经酵母发酵等工艺制成的、酒精含量小于 24%(V/V)的饮料酒。

3.1.1 啤酒 beer

以麦芽(包括特种麦芽)为主要原料,加酒花,经酵母发酵酿制而成的,含二氧化碳的、起泡的、低酒精度[2.5%~7.5%(V/V)]的发酵酒(低醇啤酒酒精度除外)。啤酒大类分为:

a) 熟啤酒:经巴氏灭菌的啤酒。

b) 生啤酒:不经巴氏灭菌,而采用其他方式除菌达到一定生物稳定性的啤酒。

c) 鲜啤酒:不经巴氏灭菌的新鲜啤酒。

3.1.1.1 淡色啤酒:色度为 5~14EBC 单位的啤酒。

按原麦汁浓度分为:

a) 高浓度淡色啤酒:原麦汁浓度大于 13%(m/m)的淡色啤酒;

b) 中等浓度淡色啤酒:原麦汁浓度为 10%~13%(m/m)的淡色啤酒;

c) 低浓度淡色啤酒:原麦汁浓度小于 10%(m/m)的淡色啤酒。

3.1.1.2 浓色啤酒:色度为 15~40EBC 单位的啤酒。

按原麦汁浓度分为:

a) 高浓度浓色啤酒:原麦汁浓度大于 13%(m/m)的浓色啤酒;