

ICS 67.160.10  
X 62  
备案号:37149—2012

# SB

## 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10712—2012

---

### 葡萄酒运输、贮存技术规范

Technical Regulation on transportation and storage of wines

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

---



中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会、中国酒类流通协会、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、北京市糖业烟酒公司、北京朝批商贸股份有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、郭新光、王延才、刘员、李记明、王晖、张嵩、王晓龙。

# 葡萄酒运输、贮存技术规范

## 1 范围

本标准规定了葡萄酒产品的运输、贮存的要求。  
本标准适用于葡萄酒的运输和贮存。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

注:部分发酵是指采用一定技术方法,提前停止酒精发酵,未将葡萄汁中的糖源全部转化为乙醇、二氧化碳和副产物的一种生产工艺。

## 4 技术要求

### 4.1 产品质量要求

产品质量技术要求按附录 A 执行。

### 4.2 产品追溯要求

4.2.1 葡萄酒供应商,应具有相关资质,进口葡萄酒具备国家出入境检验检疫部门核发的《卫生证书》。

4.2.2 葡萄酒供应商,应建立销售过程信息管理台账,保证销售过程信息的真实性、完整性和可追溯性,并完整保存至少两年。

4.2.3 葡萄酒酒采购商,应建立采购过程信息管理台账,保证采购过程信息的真实性、完整性和可追溯性,并完整保存至少两年。

4.2.4 葡萄酒酒流通过程中,应建立相应的追溯手段(如附带葡萄酒流通随附单、RFID、EPC 编码等),便于产品的溯源。

4.2.5 出入库要有记录,产品的仓储应有存量记录。出入库记录内容包括名称、批号、出库时间、地点、对象、数量、产品检验报告等,以便于产品的溯源管理。

### 4.3 标识

瓶装酒需装入玻璃瓶或其他材料瓶中,要求瓶底端正、整齐,瓶外洁亮。瓶口封闭严密,不得有漏

气、漏酒现象。酒瓶外部要贴有整齐清晰的标签,按照 GB 7718 和 GB 10344 的要求进行标注。

#### 4.4 包装

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。外包装应使用合格的包装材料,并符合相应的标准。包装箱上应注有生产日期(或批号)、制造者(经销者)的名称和地址、净含量、产地。并有小心轻放、防冻、防潮、防火、防热等字样及标志。

#### 4.5 运输

4.5.1 葡萄酒在陆路运输和海运过程中应采取避免高温和冰冻的影响措施,保障葡萄酒品质。

4.5.2 运输时应保持清洁、避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻,装卸时应轻拿轻放。

4.5.3 运输温度宜保持在 5℃~35℃。

#### 4.6 贮存

4.6.1 葡萄酒应根据产品类型独立分类存放,产品应摆放整齐,标志明显。

4.6.2 葡萄酒应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中,避光保存。配备相应的“防鼠”“防虫”设施,葡萄酒应“倒放”或“卧放”,严防日晒、雨淋、严禁火种,防止冰冻。

4.6.3 库内温度宜保持 5℃~35℃,温度宜恒定。

4.6.4 库房宜保持湿度在 60%~70%。

4.6.5 葡萄酒不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品和污染物混贮混运。

附 录 A  
(规范性附录)  
葡萄酒检验标准

## A.1 感官要求

葡萄酒感官要求按表 A.1 执行。

表 A.1 感官要求

项 目		要 求	
外观	色泽	白葡萄酒	近似无色、微黄带绿、浅黄、禾秆黄、金黄色
		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少量软木渣,装瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀)	
	起泡程度	起泡葡萄酒注入杯中时,应有细微的串珠状气泡升起,并有一定的持续性	
香气与 滋味	香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香
	滋味	干、半干葡萄酒	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味,酒体完整
		半甜、甜葡萄酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味,酸甜协调,酒体丰满
	起泡葡萄酒	具有优美醇正、和谐悦人的口味和发酵起泡酒的特有香味,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	

## A.2 理化要求

葡萄酒理化要求按表 A.2 执行。

表 A.2 理化要求

项 目		要 求	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)(体积分数)/%		≥7.0	
总糖 <sup>d</sup> (以葡萄糖计)/(g/L)	平静葡萄酒	干葡萄酒 <sup>b</sup>	≤4.0
		半干葡萄酒 <sup>c</sup>	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		17.1~32.0(允许差为3.0)	

表 A.2 (续)

项 目		要 求	
总糖 <sup>d</sup> (以葡萄糖计)/(g/L)	高泡葡萄酒	半干型高泡葡萄酒 32.1~50.0	
	甜型高泡葡萄酒	≥50.1	
干浸出物/(g/L)	白葡萄酒	≥16.0	
	桃红葡萄酒	≥17.0	
	红葡萄酒	≥18.0	
挥发酸(以乙酸计)/(g/L)		≤1.2	
柠檬酸/(g/L)	干、半干、半甜葡萄酒	≤1.0	
	甜葡萄酒	≤2.0	
二氧化碳(20℃)/MPa	低泡葡萄酒	<250 mL/瓶	0.05~0.29
		≥250 mL/瓶	0.05~0.34
	高泡葡萄酒	<250 mL/瓶	≥0.30
		≥250 mL/瓶	≥0.35
铁/(mg/L)		≤8.0	
铜/(mg/L)		≤1.0	
甲醇/(mg/L)	白、桃红葡萄酒	≤250	
	红葡萄酒	≤400	
苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(mg/L)		≤50	
山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计)/(mg/L)		≤200	
注：总酸不作要求，以实测值表示(以酒石酸计，g/L)。			
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%(体积分数)。			
<sup>b</sup> 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为9.0 g/L。			
<sup>c</sup> 当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于2.0 g/L时，含糖最高为18.0 g/L。			
<sup>d</sup> 低泡葡萄酒总糖的要求同平静葡萄酒。			

## A.3 食品安全要求

葡萄酒安全指标要求按相关标准执行。

附 录 B  
(资料性附录)  
葡萄酒流通随附单

				年 月 日		编号:		
购货单位:				联系人:		电话:		
品名	规格	单位	数量	单价 (元)	金额(元)	质量 等级	产地	生产批号或 生产日期
售货单位(盖章):						备案登记号:		填单人:
售货单位地址:						电话/传真:		
发货人:						承运人:		车牌号: