



1998 年制定

中国国家标准汇编

248

GB 17203~17232

(1998 年制定)

中国标准出版社

1998

图书在版编目 (CIP) 数据

中国国家标准汇编 248: GB 17203~17232/中国
标准出版社总编室编. -北京: 中国标准出版社, 1999
ISBN 7-5066-1842-7

I. 中… II. 中… III. 国家标准-中国-汇编 IV. T-652
. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 03402 号

中国标准出版社出版

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

电话: 68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

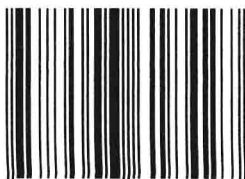
开本 880×1230 1/16 印张 42½ 字数 1 346 千字

1999 年 4 月第一版 1999 年 4 月第一次印刷

*

印数 1—3 000 定价 120.00 元

ISBN 7-5066-1842-7



9 787506 618427 >

出版说明

1. 《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自 1983 年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。本《汇编》在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 本《汇编》收入我国正式发布的全部国家标准。各分册中如有顺序号缺号的,除特殊情况注明外,均为作废标准号或空号。

3. 由于本《汇编》的出版时间与新国家标准的发布时间已达到基本同步,我社将在每年出版前一年发布的新制定的国家标准,便于读者及时使用。出版的形式不变,分册号继续顺延。

4. 由于标准不断修订,修订信息不能在本《汇编》中得到充分和及时的反映,根据多年来读者的要求,自 1995 年起,在本《汇编》汇集出版前一年发布的新制定的国家标准的同时,新增出版前一年发布的被修订的标准的汇编版本,视篇幅分设若干分册。这些修订标准汇编的正书名、版本形式与《中国国家标准汇编》相同,但不占总的分册号,仅在封面和书脊上注明“19××年修订-1,-2,-3,…”字样,作为本《汇编》的补充。读者配套购买则可收齐前一年制定和修订的全部国家标准。

本分册为第 248 分册,收入国家标准 GB 17203~17232 的最新版本。

中国标准出版社

1998 年 12 月

目 录

GB 17203—1998	食品添加剂 柠檬酸钙	1
GB/T 17204—1998	饮料酒分类	7
GB/T 17205—1998	电视节目磁带交换	13
GB/T 17206—1998	电子设备用固定电容器 第 18 部分:分规范 固体(MnO ₂)与非固体电解质 片式铝固定电容器	18
GB/T 17207—1998	电子设备用固定电容器 第 18 部分:空白详细规范 固体(MnO ₂)电解质片 式铝固定电容器 评定水平 E	37
GB/T 17208—1998	电子设备用固定电容器 第 18 部分:空白详细规范 非固体电解质片式铝 固定电容器 评定水平 E	48
GB/T 17209—1998	电子设备用机电开关 第 2 部分:旋转开关分规范	59
GB/T 17210—1998	电子设备用机电开关 第 2 部分:旋转开关分规范 第一篇 空白详细 规范	70
GB/T 17211—1998	干式电力变压器负载导则	78
GB/T 17212—1998	工业过程测量和控制 术语和定义	102
GB/T 17213.1—1998	工业过程控制阀 第 1 部分:控制阀术语和总则	207
GB/T 17213.5—1998	工业过程控制阀 第 5 部分:标志	216
GB/T 17213.7—1998	工业过程控制阀 第 7 部分:控制阀数据单	221
GB/T 17213.8—1998	工业过程控制阀 第 8 部分:噪声的考虑 第 1 节:实验室内测量空气动 力流流经控制阀产生的噪声	233
GB/T 17214.1—1998	工业过程测量和控制装置 工作条件 第 1 部分:气候条件	241
GB/T 17215—1998	1 级和 2 级静止式交流有功电度表	265
GB/T 17216—1998	人防工程平时使用环境卫生标准	301
GB/T 17217—1998	城市公共厕所卫生标准	308
GB/T 17218—1998	饮用水化学处理剂卫生安全性评价	311
GB/T 17219—1998	生活饮用水输配水设备及防护材料的安全性评价标准	318
GB/T 17220—1998	公共场所卫生监测技术规范	329
GB/T 17221—1998	环境镉污染健康危害区判定标准	335
GB/T 17222—1998	煤制气厂卫生防护距离标准	343
GB/T 17223—1998	小学生一日学习时间卫生标准	345
GB/T 17224—1998	中学生一日学习时间卫生标准	347
GB/T 17225—1998	中小学校教室采暖温度标准	349
GB/T 17226—1998	中小学校教室换气卫生标准	352
GB/T 17227—1998	中小学生学习教科书卫生标准	356
GB/T 17228—1998	地质矿产勘查测绘术语	359
GB/T 17229—1998	大洋多金属结核矿产勘查规程	420
GB/T 17230—1998	放射性物质安全运输货包的泄漏检验	488
GB/T 17231—1998	订购单报文	538
GB/T 17232—1998	收货通知报文	626

前 言

本标准等效采用美国药典(UPS)23 版柠檬酸钙的规定。其中,干燥失重、氟化物、盐酸不溶物、重金属和砷的指标均采用 USP23 版的规定,含量和铅指标均优于 USP23 版规定。

本标准的检验方法采用 USP23 版和《中华人民共和国药典》1995 年版二部以及有关国家标准。

本标准由中国轻工总会食品造纸部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心、卫生部食品卫生监督检验所技术归口。

本标准由上海大东柠檬酸钙厂、中国食品发酵工业研究所负责起草。

本标准主要起草人:袁群、吴玉宏。

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 柠檬酸钙

GB 17203—1998

Food additive
Calcium citrate

1 范围

本标准规定了食品添加剂柠檬酸钙的技术要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、贮存和运输的各项要求。

本标准适用于以柠檬酸和碳酸钙经化合而成的柠檬酸钙,在食品工业中作为营养强化剂。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

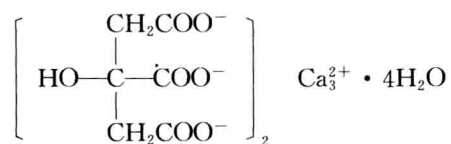
GB 8449—87 食品添加剂中铅的测定方法

GB 8451—87 食品添加剂中重金属限量试验法

《中华人民共和国药典》1995年版 二部附录

3 结构式、分子量

结构式:



分子式: $\text{C}_{12}\text{H}_{10}\text{Ca}_3\text{O}_{14} \cdot 4\text{H}_2\text{O}$

分子量: 570.50(按 1993 年国际原子量计)

化学名称: 2-羟基丙烷-1,2,3-三羧酸钙四水合物

4 技术要求

4.1 外观: 白色结晶状粉末。

4.2 理化指标见表 1。

表 1

项 目	指 标
含量〔以 $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2$ 计〕, %	98.0~100.5
干燥失重, %	10.0~13.3
盐酸不溶物, %	≤ 0.2
铅(Pb), %	≤ 0.0005
重金属(以 Pb 计), %	≤ 0.002
砷(As), %	≤ 0.0003
氟化物(以 F 计), %	≤ 0.003
溶液澄清度	合格

5 试验方法

本标准所用的试剂和水,在没有其他特殊要求时,均使用分析纯试剂和蒸馏水或相当纯度的水。

5.1 鉴别

5.1.1 试剂和溶液

5.1.1.1 盐酸(GB 622)。

5.1.1.2 1mol/L 乙酸(GB 676)溶液。

5.1.1.3 1mol/L 硫酸汞溶液。

5.1.1.4 1mol/L 高锰酸钾(GB 643)溶液。

5.1.1.5 1mol/L 草酸铵(HG 3-976)溶液。

5.1.1.6 2mol/L 硝酸(GB 626)溶液;125mL 浓硝酸加水稀释至 1 000mL。

5.1.2 鉴别试验

方法一:将 0.5g 样品溶解于 10mL 水和 2.5mL 的 2mol/L 硝酸的混合液中,加 1mL 1mol/L 硫酸汞溶液,加热至沸腾,再加 1mL 1mol/L 高锰酸钾溶液,产生白色的沉淀物。

方法二:以尽量低的温度完全灼烧 0.5g 样品,然后冷却,并将残余物溶于 10mL 的水和 1mL 1mol/L 乙酸的混合液中,经过滤后再把 10mL 1mol/L 草酸铵溶液加入滤液中,产生大容积的白色沉淀,并可溶解于盐酸中。

5.2 含量的测定

5.2.1 试剂和溶液

5.2.1.1 3mol/L 盐酸溶液。

5.2.1.2 6mol/L 盐酸溶液。

5.2.1.3 1mol/L 氢氧化钠(GB 629)溶液:准确称取 4g 氢氧化钠,溶于水,稀释至 100mL。

5.2.1.4 30%三乙醇胺溶液:38mL 三乙醇胺加水稀释至 100mL。

5.2.1.5 钙指示剂:称取 10g 预先在 105~110℃下烘干 2h 的氯化钠,置于研钵内研细,加入 0.1g 钙试剂,研细,混匀。

5.2.1.6 0.05mol/L 乙二胺四乙酸二钠(EDTA-2Na)标准溶液

配制:称取 20g 乙二胺四乙酸二钠(GB 1401),加热溶于 1 000mL 水中,冷却,摇匀。

标定:称取 1g 于 800℃灼烧至恒重的基准氧化锌,称准至 0.0002g。用少许水湿润,加 6mol/L 盐酸至样品溶解,移入 250mL 容量瓶中,稀释至刻度,摇匀。取 30.00~35.00mL,加 70mL 水,用 10%氨水中和至 pH7~8,加 10mL 氨-氯化铵缓冲溶液甲(pH10),加 5 滴 0.5%铬黑 T 指示液,用 0.05mol/L 乙二胺四乙酸二钠溶液滴定至溶液由紫色变为纯蓝色。同时做空白试验。

计算:

$$c = \frac{m_1 \times \frac{V_1}{250}}{(V_2 - V_3) \times 0.08138} \dots\dots\dots (1)$$

式中: c ——乙二胺四乙酸二钠标准溶液的浓度;

V_1 ——氧化锌溶液消耗的体积, mL;

m_1 ——氧化锌的质量, g;

V_2 ——乙二胺四乙酸二钠溶液消耗的体积, mL;

V_3 ——空白试验乙二胺四乙酸二钠溶液消耗的体积, mL;

0.08138——每毫升 1mol/L 氧化锌的克数。

5.2.2 测定方法

预先在 150℃ 下烘至恒重, 准确称取 350~400mg 柠檬酸钙样品(称准至 0.0001g), 加水 10mL, 3mol/L 盐酸至溶解(约 2mL)后, 加水稀释至约 100mL, 加 30% 三乙醇胺 5mL 和 1mol/L 氢氧化钠 15mL, 摇匀。调节 pH 值大于 13, 加入钙指示剂约 0.1g, 用 0.05mol/L 的乙二胺四乙酸二钠标准溶液滴定至溶液由紫红色变为纯蓝色为终点。

5.2.3 分析结果的表述

柠檬酸钙含量[X(%)]按式(2)计算:

$$X(\%) = \frac{V \times 8.307 \times F}{m \times 1000} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中: V ——0.05mol/L 乙二胺四乙酸二钠标准溶液消耗的体积, mL;

F ——0.05mol/L 乙二胺四乙酸二钠标准溶液实际浓度与 0.05 的比值;

m ——样品的质量, g;

8.307——每消耗 1mL 0.05mol/L 的乙二胺四乙酸盐相当于 8.307mg 的柠檬酸钙。

5.3 干燥失重的测定

称取 2g 试样(称准至 0.0001g), 于 150℃ 下干燥 4h, 按《中华人民共和国药典》1995 年版二部附录进行测定。

5.4 盐酸不溶物的测定

称取 5g 试样(称准至 0.001g), 加 6mol/L 盐酸(5.2.1.2)10mL 和水 50mL, 混合加热 30min, 将所得溶液用洗净的 105℃ 烘 2h 并冷却称重的 3 号石英砂芯漏斗、真空泵抽滤, 用 200mL 水冲洗 5 次过滤、洗涤, 沉淀物在 105℃ 烘箱内干燥 2h, 冷却称重, 残留物称重不得超过 10mg(即 0.2%)。

5.5 砷的测定

溶解 1g 试样(称准至 0.001g), 加 3mol/L 盐酸(5.2.1.1)5mL 溶解, 加水稀释至 35mL, 以此溶液为供试液, 按中国药典 1995 年版二部附录第 56 页第二法测定。

5.6 重金属的测定

按 GB 8451 进行测定。

5.7 铅的测定

按 GB 8449 方法测定。

5.8 氟化物的测定

5.8.1 试剂和溶液

5.8.1.1 高氯酸(GB 623)。

5.8.1.2 硝酸钍溶液: 称取硝酸钍 250mg, 加水溶解后稀释至 1000mL。

5.8.1.3 茜素磺酸钠溶液(1-1000)。

5.8.1.4 0.05mol/L 氢氧化钠(GB 629)溶液。

5.8.1.5 0.1Lmol/L 盐酸(GB 622)。

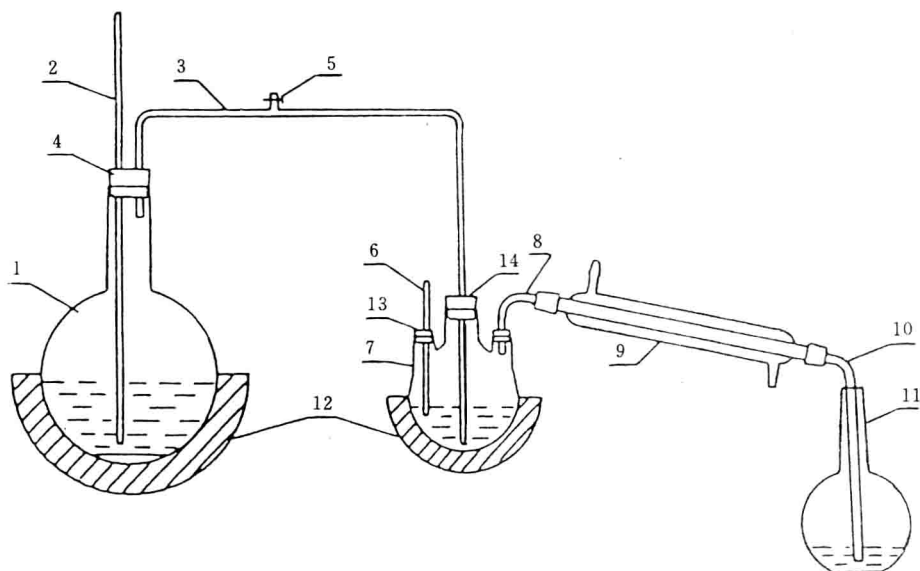
5.8.1.6 氟化钠标准溶液:精密称取经 105℃干燥 1h 的氟化钠(GB 1264)22.1mg,置 100mL 容量瓶中,加水溶解并稀释至刻度,摇匀;精密量取 10mL,置另一 100mL 容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀,即得每 1mL 氟化钠标准溶液相当于 10g 的氟。

5.8.2 仪器和设备

一般实验室用仪器和

5.8.2.1 蒸馏测氟装置(见图 1)。

5.8.2.2 比色管 50mL。



1—蒸汽发生器(1000mL烧瓶);2—安全管($\phi 5\text{mm}$);3—玻璃管($\phi 5\text{mm}$);4—橡皮塞;5—三通管和螺丝夹;6—温度计(200°C);7—三口瓶(250mL);8—玻璃弯管;9—直形冷凝器(500mm);10—玻璃弯管;11—容量瓶;12—加热套或电炉;13、14—橡皮塞

图 1 测氟示意图

5.8.3 操作方法

称取试样 2.0g(精确至 0.1g),置于 250mL 三口瓶中(见图 1),加 10~20 粒玻璃珠,慢慢加入 5mL 高氯酸,用 15mL 水冲洗瓶壁。在三口瓶上装好温度计和玻璃管,并将温度计的水银球和玻璃管插入三口瓶里的试液中,并按测氟示意图将三口瓶与蒸汽发生器和直形冷凝管相连,在蒸汽发生器中加入 500mL 水,打开螺丝夹,加热至沸腾,关闭螺丝夹,将水蒸气通入三口瓶中,通过电炉使三口瓶液体保持在 $135\sim 140^{\circ}\text{C}$,直到馏出液约为 70mL 停止蒸馏。用水稀释馏出物至 80mL,混匀,移取 40mL 溶液于一 50mL 比色管中,在相同的管中装入 40mL 水作为对照液,每一只管子中,加入 0.1mL 茜素磺酸钠溶液(1-1 000),混匀,滴加 0.05mol/L 氢氧化钠溶液,边搅拌边加到含馏出物的管中,直到试样管呈粉红色与对照管一致,然后,在样品与对照管中各加入 1mL 0.1mol/L 盐酸,混匀。由滴定管以每次 0.05mL 的量在样品管内加入硝酸钪溶液,使样品溶液变为粉红色。同时对对照管内也精确加入同样体积的硝酸钪溶液,混匀,再用滴定管加入氟化钠标准溶液,使样品管与对照管的颜色一样后,稀释至相同体积,混匀,放置使管内气泡全部逸出后比较,在对照管内加 1~2 滴氟化钠标准溶液,溶液颜色发生明显变化(即对照管内溶液颜色明显深于样品管颜色)可确定终点,消耗的氟化钠标准溶液不得超过 3.0mL (0.003%),每 1mL 氟化钠标准溶液相当于 10g 氟。

5.9 溶液澄清度的测定

称取试样 5g,用 5mL 37%浓度的盐酸和 50mL 水混合加热,然后用水稀释至 100mL,按《中华人民

共和国药典》1995年版二部附录 IX B《澄清度检查法》进行测定。

6 检验规则

6.1 本产品应经厂质量检验部门,按本标准要求检验合格,并附上合格证后方可包装入库或出厂。

6.2 以一次投料生产的产品为一批。

6.3 按产品包装单位总件数的5%取样,从每个包装单位中均匀取样200g,总量不少于400g,将取得的样品混合均匀,用四分法缩分至约100g,分别装入二只清洁、干燥、带磨口塞的广口瓶中,瓶上粘贴标签,注明生产厂名称,产品名称,批号、数量及取样日期,一瓶供试验用,一瓶留样备查。

6.4 含量、干燥失重和盐酸不溶物为必检项目,其他指标均为型式检验项目,每半年检查一次。如果检验中有一项指标不符合本标准要求,则可在已包装的产品中重新取样,取样桶数不少于10桶,样品总质量约400g,经混合均匀后,重新做全项目检验,如检验结果仍有一项不合格,该批产品判为不合格。

6.5 使用单位可按本标准规定的技术要求、检验规则和试验方法对所收到的产品质量进行检验,检验其指标是否符合本标准的规定。

6.6 当供需双方对产品质量发生异议需要仲裁时,仲裁机构由双方协商选定。仲裁时应按照本标准规定的检验方法进行仲裁分析。

7 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

产品用食品级聚乙烯薄膜袋作内包装,热压封口,每百袋平均质量不小于25kg,用纸板桶作外包装。

7.2 标志

产品的包装上应牢固标明生产厂名称、厂址、产品名称、商标、产品型号、批号、生产日期、保质期、产品的主要参数、净含量以及产品标准号,并标有“食品添加剂”字样。

7.3 贮存

产品应存放在干燥、通风、清洁的地方,避免与有毒、有害、易腐、易污染等物品一起堆放。

7.4 运输

运输时必须轻装轻卸,不得与有害、有毒和易污染物品混装载运,严防雨淋、曝晒。

8 保质期

在符合规定的贮运条件和包装完整、未经开启封口的情况下,保质期为一年。

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。

中华人民共和国国家标准

饮料酒分类

GB/T 17204—1998

Classification of alcoholic beverages

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;

b) 低浓度浓色啤酒:原麦汁浓度等于或小于 13%(m/m)的浓色啤酒。

3.1.1.3 黑啤酒:色度大于 40EBC 单位的啤酒。

3.1.1.4 特种啤酒:在原辅材料或生产工艺方面有某些重大改变,使其改变了上述原有啤酒的风味,成为独特风格的啤酒。如:

a) 干啤酒(高发酵度啤酒):实际发酵度在 72%以上的啤酒;

b) 低醇啤酒:酒精度为 0.6%~2.5%(V/V)的啤酒;

c) 小麦啤酒:以小麦麦芽为主要原料(占总原料的 40%以上),采用上面发酵或下面发酵酿制的啤酒;

d) 浑浊啤酒:在成品中含有一定量的活酵母菌,浊度为 2.0~5.0EBC 单位的啤酒。

e) 冰啤酒:在酿制过程中经过冰晶化处理的啤酒。

3.1.2 葡萄酒 wine

以新鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的、酒精度等于或大于 7%(V/V)的发酵酒。

按酒中二氧化碳含量(以压力表示)和加工工艺分为:平静葡萄酒、起泡葡萄酒和特种葡萄酒三类。

3.1.2.1 平静葡萄酒:在 20℃时,二氧化碳压力小于 0.05MPa(0.5bar)的葡萄酒。

按酒中的含糖量和总酸又分为:

a) 干酒:含糖小于或等于 4g/L 或者当总糖与总酸(以酒石酸计)的差值小于或等于 2g/L 时,含糖最高为 9g/L 的葡萄酒;

b) 半干酒:含糖大于干酒,最高为 12g/L 或者总糖与总酸的差值按干酒方法确定,含糖最高为 18g/L 的葡萄酒;

c) 半甜酒:含糖大于半干酒,最高为 45g/L 的葡萄酒;

d) 甜酒:含糖大于 45g/L 的葡萄酒。

3.1.2.2 起泡葡萄酒:在 20℃时,二氧化碳压力等于或大于 0.05MPa(0.5bar)的葡萄酒。

a) 当酒瓶中的二氧化碳压力在 0.05~0.25MPa(0.5~2.5bar)时,称为低起泡葡萄酒(或葡萄汽酒);当二氧化碳压力等于或大于 0.35MPa(3.5bar)[瓶容量小于 0.25L,二氧化碳压力等于或大于 0.3MPa(3.0bar)]时,称为高起泡葡萄酒;

b) 当二氧化碳全部来源于葡萄原酒经密闭(于瓶或发酵罐中)自然发酵产生时,称为起泡葡萄酒。当二氧化碳是人工加入时,称为加气起泡葡萄酒。

c) 高起泡葡萄酒按其含糖量分为:

天然酒:含糖小于或等于 12g/L 的起泡葡萄酒;

绝干酒:含糖大于天然酒,最高到 17g/L 的起泡葡萄酒;

干酒:含糖大于绝干酒,最高到 32g/L 的起泡葡萄酒;

半干酒:含糖大于干酒,最高到 50g/L 的起泡葡萄酒;

甜酒:含糖大于 50g/L 的起泡葡萄酒。

3.1.2.3 特种葡萄酒:按特殊工艺加工制作的葡萄酒。

a) 利口葡萄酒:在葡萄原酒中,加入白兰地、食用精馏酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄汁等,酒精度为 15%~22%(V/V)的葡萄酒;

b) 加香葡萄酒:以葡萄酒为酒基,浸泡芳香植物(或添加其浸提物)而制成的、酒精度为 11%~24%(V/V)的葡萄酒。

3.1.3 果酒 fruit wine

以新鲜水果或果汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的、酒精度在 7%~18%(V/V)的发酵酒。

3.1.3.1 命名规则

果酒须按原料水果名称命名,以区别于葡萄酒。当使用一种水果作原料时,可按该水果名称命名。

如：草莓酒、柑桔酒等。当使用两种或两种以上水果为原料时，可按用量比例最大的水果名称来命名。

3.1.3.2 种类

参照葡萄酒的分类方法，分为平静果酒、起泡果酒和特种果酒三类（同 3.1.2 条）。

平静果酒按糖和总酸含量分为干、半干、半甜和甜果酒（同 3.1.2.1 条）。

起泡果酒按瓶中压力分为高起泡果酒、低起泡果酒或果汽酒（同 3.1.2.2 条）。

3.1.4 黄酒 Chinese rice wine

以稻米、黍米、黑米、小麦、玉米等为原料，加曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。

按原料分为稻米和非稻米两类。

3.1.4.1 稻米类黄酒：按加入的曲种分为麦曲和米曲类。

按酒中的含糖量又分为：

- a) 干酒：含糖小于 10g/L 的黄酒；
- b) 半干酒：含糖大于干酒，最高到 30g/L 的黄酒；
- c) 半甜酒：含糖大于半干酒，最高到 100g/L 的黄酒；
- d) 甜酒：含糖大于半甜酒，最高到 200g/L 的黄酒；
- e) 浓甜酒：含糖大于 200g/L 的黄酒。

3.1.4.2 非稻米类黄酒：按加入的曲种分为麦曲和米曲类。

按酒中的含糖量又分为：

- a) 干酒：含糖小于 10g/L 的黄酒；
- b) 半干酒：含糖大于干酒，最高到 30g/L 的黄酒；
- c) 半甜酒：含糖大于半干酒，最高到 100g/L 的黄酒；
- d) 甜酒：含糖大于半甜酒，最高到 200g/L 的黄酒；
- e) 浓甜酒：含糖大于 200g/L 的黄酒。

3.1.5 其他发酵酒 other fermented alcoholic beverages

除上述四种以外的发酵酒。

3.2 蒸馏酒 distilled spirits

范围：适用于淀粉质（或糖质）原料经发酵、蒸馏酿制而成的酒。

定义：以粮谷、薯类、水果等为主要原料，经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑制成的、酒精度在 18%~60%（V/V）的饮料酒。

3.2.1 白酒 Chinese spirits

以高粱等粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成的蒸馏酒。

按不同生产工艺分为：

3.2.1.1 固态法白酒：采用固态糖化、固态发酵及固态蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒。

按其曲种又分为：

- a) 大曲酒：以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒；
- b) 小曲酒：以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒；
- c) 麸曲酒：以麸曲为糖化剂，加酒母发酵酿制而成的白酒；
- d) 混曲酒：以大曲、小曲或麸曲等为糖化发酵剂酿制而成的白酒；
- e) 其他糖化剂酒：以糖化酶为糖化剂，加酿酒酵母（或活性干酵母、生香酵母）发酵酿制而成的白酒。

3.2.1.2 半固态法白酒：采用固态培菌、糖化，加水后，于液态下发酵、蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒。

3.2.1.3 液态法白酒：主要采用液态糖化、液态发酵、液态蒸馏而制成的白酒。

a) 传统液态法白酒:以大米、糖蜜等为原料,在液态下加入糖化发酵剂,采用边糖化边发酵,液态蒸馏酿制而成的白酒;

b) 串香白酒:以液态法生产的食用酒精为酒基,利用固态法发酵的酒醅(或特制的香醅)进行串香(或浸蒸)而制成的白酒;

c) 固液勾兑白酒:以液态法生产的食用酒精为酒基,用固态法白酒进行勾调而制成的白酒;

d) 调香白酒:以液态法生产的食用酒精为酒基,加呈香、呈味物质调配而成的白酒。

再下一个层次涉及到产品,可按香型进行分类。

3.2.2 白兰地 brandy

以新鲜水果或果汁为原料,经发酵、蒸馏、贮存、调配而成的、酒精度为 38%~44%(V/V)的蒸馏酒。

按不同原料分为:

3.2.2.1 葡萄白兰地(简称:白兰地):以葡萄汁、浆、皮渣为原料,经发酵、蒸馏、于橡木桶中贮存陈酿至少两年的白兰地。

3.2.2.2 水果白兰地:以新鲜水果为原料,经全部、部分发酵或用食用酒精(或其他酒)浸泡、蒸馏制成的白兰地,在白兰地名称前须冠以水果名。

3.2.3 威士忌 whisky

以麦芽、谷物为原料,经糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配而成的、酒精度为 40%~44%(V/V)的蒸馏酒。

按不同原料分为:

3.2.3.1 麦芽威士忌:全部以大麦麦芽为原料,经糖化、发酵、蒸馏,在橡木桶贮存陈酿至少三年,具有来自原料和加工工艺香气、滋味的威士忌。

3.2.3.2 谷物威士忌:以各种谷物(如:黑麦、小麦、玉米、青稞、燕麦)为原料,经糊化、糖化、发酵、蒸馏,在橡木桶贮存陈酿至少三年的各类谷物威士忌。

3.2.3.3 调配威士忌:是用各种单体威士忌(麦芽威士忌、谷物威士忌)按一定比例混合、调配而成的威士忌。

3.2.4 俄得克(伏特加) vodka

以谷物、薯类或糖蜜等为原料,经发酵、蒸馏制成食用酒精,再经过特殊工艺精制加工制成的、酒精度为 38%~40%(V/V)的蒸馏酒。

3.2.5 老姆酒(朗姆酒) rum

以甘蔗汁或糖蜜为原料,经发酵、蒸馏,在橡木桶贮存陈酿至少两年,酒精度在 45%~55%(V/V)的蒸馏酒。

3.2.6 其他蒸馏酒 other distilled spirits

除上述蒸馏酒以外的蒸馏酒。

3.3 配制酒(露酒) integrated alcoholic beverages

范围:适用于各种再制酒。

定义:以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用的辅料或食品添加剂,进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

按添加物来源分为:

3.3.1 植物类配制酒(植物类露酒) integrated alcoholic beverages from plants

利用食用植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的配制酒。

3.3.2 动物类配制酒(动物类露酒) integrated alcoholic beverages from animals

利用食用动物(包括皮、角、骨、脏器等)及其制品为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显动物

有用成分的配制酒。

3.3.3 动植物类配制酒(动植物类露酒) integrated alcoholic beverages from plants and animals
同时利用动物、植物有用成分制成的配制酒。

3.3.4 其他类配制酒(露酒) other integrated alcoholic beverages
以不同酒种直接混合、调配,或加入果汁、食品添加剂、充二氧化碳再制成的酒。
