

团 体 标 准

T/CBJ 9104—2025

人 参 露 酒

Ginseng lujiu

2025-09-25 发布

2025-10-01 实施

中国酒业协会 发布  
中国标准出版社 出版



## 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。

本文件由宜宾五粮液仙林生态酒业有限公司提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：宜宾五粮液仙林生态酒业有限公司、中国酒业协会、劲牌有限公司、安徽瑞思威尔科技有限公司、贵州国台数智酒业集团股份有限公司、广东福桃投资集团有限公司、延边三国森林酒业有限公司、湖北省石花酿酒股份有限公司、北京葵花酒业有限公司、初心酒业有限公司、国参本草(广州)生命科技有限公司、吉林长白山资源与健康研究院、天津科技大学、宜宾学院、吉林省酒类流通行业协会。

本文件主要起草人：杨素红、王旭亮、郭宾、王喆、何宏魁、相宏宇、梁慧珍、夏小乐、杨珂、林杰、张治刚、刘忠军、王杰飞、王东明、袁华伟、陈志强、王兰、柯文勇、马金同、林通、曾露燕、肖礼勇、陈洪刚、杜萌、韩昕桐、刘丹、杜静怡。



# 人 参 露 酒

## 1 范围

本文件规定了人参露酒的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本文件适用于人参露酒的生产、检验和销售。

## 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 包装储运图形符号标志  
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒  
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒  
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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定  
GB/T 13662 黄酒  
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法  
GB/T 17204 饮料酒术语和分类  
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则  
QB/T 5959 苦荞酒  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
T/CBJ 9101 露酒

## 3 术语和定义

GB/T 17204、T/CBJ 9101界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 人参露酒 ginseng lujiu

以白酒、黄酒为酒基,以人参为主要原料,经浸提和(或)复蒸馏等工艺或直接加入从人参中提取的特定成分制成的,不直接或间接添加食品添加剂(加工助剂除外),具有特定风格的露酒。

注1: 人参指5年及5年以下人工种植的人参。

注2: 产品包括含有实物参的类型。

## 4 要求

### 4.1 原料、辅料

#### 4.1.1 基酒

所用基酒应符合相应标准的规定。

#### 4.1.2 人参

4.1.2.1 人参的使用规定见《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》和《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》及其他相关规定。

4.1.2.2 除酒基和水外,人参在所用原料中含量(质量分数)占比最大且不应低于30%(质量分数)。

4.1.2.3 人参露酒生产过程中若使用提取物,应符合相应标准的要求和相关规定。

#### 4.1.3 生产用水

生产用水应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.4 其他原辅料

其他原辅料应符合相应标准和相关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观和色泽	微黄、浅黄色至棕褐色,无明显悬浮物 <sup>a</sup> ;有实物参等原料的,实体应基本完整 <sup>b</sup>
香气	具有本品典型香气,诸香协调
口味口感	具有本品典型的口味口感,酒体完整
风格	具有本品典型风格
<sup>a</sup> 生产日期三个月后,允许有少量沉淀、褪色。 <sup>b</sup> 有实物体的允许有轻微残缺,少量的须根、表皮脱落。	

### 4.3 理化要求

酒体的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/%vol	4.0~68.0	
总酸 <sup>b</sup> /(g/L)	以黄酒为酒基(以乳酸计)	1.0~10.0
	混合酒基(以乙酸计)	≤10.0

表2 理化要求(续)

项目	要求
总酸+总酯 <sup>c</sup> /(g/L)	≥0.30
总糖 <sup>d</sup> (以葡萄糖计)/(g/L)	≤200
非糖固形物 <sup>e</sup> (g/L)	≥0.1
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol。 <sup>b</sup> 适用于黄酒和混合基酒的产品。 <sup>c</sup> 适用于以白酒为基酒的产品。 <sup>d</sup> 标签标识值与实测值允许差为±10%。 <sup>e</sup> 适用于浸提、浸提发酵、浸提蒸馏工艺生产的产品。	

#### 4.4 食品安全要求

食品安全要求应符合GB 2757、GB 2758等食品安全国家标准的规定。

#### 4.5 净含量

净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

##### 5.1.1 酒样准备

将酒样编号,置于水浴中调温至20℃~25℃,将洁净、干燥的品尝杯对应酒样编号,对应注入适量酒样。

##### 5.1.2 外观与色泽

将注入酒样的品尝杯置于明亮处,举杯齐眉,用肉眼观察杯中酒的色泽、透明度和澄清度、有无沉淀及悬浮物。

##### 5.1.3 香气

手握杯柱,慢慢将酒杯置于鼻孔下方,嗅闻其挥发香气,然后慢慢摇动酒杯,嗅闻空气进入后的香气。加盖,用手握酒杯腹部2min,摇动后,再嗅闻香气,记录气味特征。

##### 5.1.4 口味口感

喝入适量酒样于口中,一般保持在0.50mL~2.0mL,可以根据酒精度或个人习惯调整,尽量均匀分布于味觉区,仔细品尝有了明确印象后咽下,再体会口感后味,记录口味口感特征。

##### 5.1.5 风格

根据外观、色泽、香气与口味特点,综合分析评价其风格及典型的强弱程度,写出结论意见。

## 5.2 理化要求

### 5.2.1 酒精度

酒精度按照 GB 5009.225 的要求执行。

### 5.2.2 总酸

总酸按 GB 12456 的要求执行,换算为 g/L 表示。

### 5.2.3 总酸+总酯

5.2.3.1 按 GB 12456 规定的方法得到样品中总酸的含量( $X_1$ ),单位为克每升(g/L)。

5.2.3.2 按 QB/T 5959 规定的方法得到样品中总酯的含量( $X_2$ ),单位为克每升(g/L)。

#### 5.2.3.3 计算

样品中总酸+总酯的含量按公式(1)计算:

$$X=X_1+X_2 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$  ——样品中总酸+总酯的含量,以质量浓度表示,单位为克每升(g/L);

$X_1$  ——样品中总酸的含量,单位为克每升(g/L);

$X_2$  ——样品中总酯的含量,单位为克每升(g/L)。

计算结果表示到小数点后两位。

### 5.2.4 总糖

总糖按 GB/T 15038 的要求执行。

### 5.2.5 非糖固形物

非糖固形物按 GB/T 13662 的要求执行。

## 5.3 净含量

净含量按 JJF 1070 的要求执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一工艺配方、质量、品种、规格、包装均相同的产品为一批。

### 6.2 抽样

6.2.1 在成品库中或包装生产线中,同批产品按表 3 随机抽取样品,其中在包装生产线中取样时,应根据生产计划的批量箱数进行间隔取样。

6.2.2 当总取样不足 2.0 L 时,应按比例增加抽样量至 2.0 L,同一批产品可随机抽取一个单位样本(瓶、坛等)。

6.2.3 供需双方也可按照 GB/T 30642 的规定制定抽样方案。

表3 抽样表

抽样范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶(坛等)
≤50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~35 000	8	1
≥35 001	13	1

6.2.4 采样后应立即贴上标签,标签信息包括但不限于:样品名称、产品执行标准、品种规则、数量、批号或生产日期、采样时间与地点、采样人。将样品分为两份,一份样品封存,至少保留一个月,备查;另一份样品立即送检验部门,进行感官、理化等检验。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 原辅料检验

原辅料入库需经检验合格或索取检验合格证明后方可入库。

#### 6.3.2 出厂检验

6.3.2.1 产品出厂前,应按本文件规定逐批进行检验。检验结果符合本文件,方可出厂。

6.3.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总酸+总酯(或总酸)、总糖、非糖固形物、净含量。按4.2、4.3、4.5要求检验项目进行。

#### 6.3.3 型式检验

6.3.3.1 检验项目:本文件中全部要求项目。

6.3.3.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每一年进行一次,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时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产六个月后,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。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果有三项及三项以上指标不符合要求时,不应复验,直接判该批产品不合格。

6.4.2 检验结果有两项及两项以下不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复验,以复验结果为准。复验结果中如仍有一项不合格,则判该批产品不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 预包装露酒应标示所用酒基的种类,并标明含糖量。当总糖含量≤5 g/L时,可不标示含糖量,当总糖含量5 g/L<总糖含量<60 g/L时,可标示含糖量范围;当总糖含量≥60 g/L时,应标示具体数值。

- 7.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造商(或经销商)名称和地址外,还应标注单位包装的净含量和规格。
- 7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。
- 7.1.4 预包装标签应符合 GB 2757、GB 2758 和 GB 7718 等有关规定执行。
- 7.1.5 人参露酒也可标识为人参酒,若标示为人参酒,则应同时标示“露酒”。
- 7.1.6 人参露酒要求见《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》标注食用限量和不适宜人群。

## 7.2 包装、运输、贮存

- 7.2.1 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象,并符合相应标准。
- 7.2.2 外包装应符合相应的标准。
- 7.2.3 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈震荡、日晒、雨淋,防止冰冻,装卸时应轻拿轻放;存放地点宜避光、通风良好;严禁火种。
- 7.2.4 成品不应与潮湿地面直接接触。
- 7.2.5 贮存、运输温度宜保持在 5℃~35℃。

参 考 文 献

- [1] T/CBJ 9101—2021 露酒
  - [2] 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)
  - [3] 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(中华人民共和国卫生部2012年第17号公告)
  - [4] 关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告(中华人民共和国卫生健康委员会2023年第4号公告)
-

中国酒业协会  
团体标准  
人参露酒  
T/CBJ 9104—2025

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

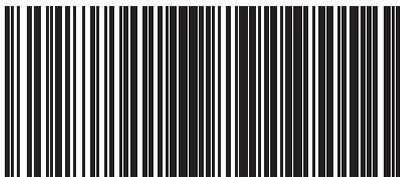
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字  
2025年8月第1版 2025年8月第1次印刷

\*

书号:155066·5-16580 定价 29.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



T/CBJ 9104—2025