

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 006-2024

代替 T/GZCX 006-2021

刺梨露酒

2024-04-11 发布

2024-05-01 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

## 目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 酒基	2
4 要求	2
4.1 原料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	3
4.4 微生物指标	3
4.5 净含量	3
4.6 食品添加剂	4
4.7 污染物和真菌毒素限量	4
4.8 生产加工过程卫生要求	4
5 检验规则	4
5.1 组批	4
5.2 抽样	4
5.3 检验	4
5.4 判定	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存	5
6.1 标志及标签	5
6.2 包装	5
6.3 运输	5
6.4 贮存	5

## 前 言

本文件依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》修订。

本文件代替 T/GZCX 006—2021《刺梨露酒》，与 T/GZCX 006-2021《刺梨露酒》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了 1 范围中“本标准适用于以刺梨果（干果或鲜果）或（和）刺梨汁为主要原料，添加酒基、辅料、食品添加剂，经浸提、调配、过滤、灌装制成的露酒。”为“本文件适用于以刺梨果（干果或鲜果）或（和）刺梨汁为泡酒料，以蒸馏酒或发酵酒为酒基，添加辅料、食品添加剂，经浸提、调配、过滤、灌装等工艺制成的露酒。”；

b) 新增 2 规范性引用文件“GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量”、“GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则”、“GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验”、“GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验”、“GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定”、“GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定”、“DBS52/073 食品安全地方标准 刺梨原汁”、“T/GZSX 056 刺梨鲜果”、“T/GZCX 007 刺梨干果”；

c) 更改了 3 术语和定义中 3.1 基酒：“指除食用酒精以外的饮料酒（蒸馏酒或发酵酒）。”为“指除食用酒精以外的蒸馏酒或发酵酒。”；

d) 更改了 4.1 原料要求中 4.1.3 “刺梨果应无霉变、无劣变，无肉眼可见外来杂质；刺梨汁应色泽明亮、无褐变、无杂质、无异味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定及相应食品安全国家标准的规定”为“刺梨果应符合 T/GZSX 056、T/GZCX 007、GB 2762、GB 2763 的规定，刺梨汁应符合 DBS52/073 的规定。”；

e) 删除了 4.1 原料要求中“4.1.5 食品添加剂使用卫生标准应符合 GB 2760 的规定；质量应符合国家相应的标准和有关规定。”；

f) 新增 4.3 理化指标“表 3 理化卫生指标”；

g) 新增 4.4 微生物指标“表 4 微生物指标”；

h) 删除了 T/GZCX 006-2021 中 4.4 卫生指标；

i) 新增 4 技术要求中“4.6 食品添加剂”、“4.7 污染物和真菌毒素限量”；

j) 更改了 6.3.1 出厂检验中“6.3.1.1 感官要求、净含量、酒精度为出厂检验项目。”为“6.3.1.1 感官要求、净含量、酒精度、总糖、甲醇（限于以蒸馏酒为酒基的露酒）为出厂检验项目。”；

k) 新增 5.4 判定“微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检。”。

本文件由贵州省刺梨产业研究院提出。

本文件由贵州省刺梨行业协会归口。

本文件起草单位：贵州省刺梨产业研究院、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州宏财投资集团。

本文件主要起草人：胡萍、谭书明、马礼平、丁筑红、俞露、任廷远、朱波。

本文件及其所代替文件的历史版本发布情况为：

——2021 年首次发布为 T/GZCX 006-2021，2024 年第一次修订。

# 刺梨露酒

## 1 范围

本文件规定了刺梨露酒的要求（含检验方法）、试验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以刺梨果（干果或鲜果）或（和）刺梨汁为泡酒料，以蒸馏酒或发酵酒为酒基，添加或不添加辅料、食品添加剂，经浸提、调配、过滤、灌装等工艺制成的露酒。

## 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；不注明日期的引用文件，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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

国家市场监督管理总局第70号[2023] 《定量包装商品计量监督管理办法》

DBS52/073 食品安全地方标准 刺梨原汁

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GZCX 007 刺梨干果

T/GZSX 056 刺梨鲜果

### 3 术语和定义

#### 3.1 酒基

指除食用酒精以外的蒸馏酒或发酵酒。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

4.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

4.1.3 刺梨果应符合 T/GZSX 056、T/GZCX 007、GB 2762、GB 2763 的规定；刺梨汁应符合 DBS52/073 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料质量应符合国家相应的标准和管理规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求见表1规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	淡黄色至棕红色。	GB/T 15038
外 观	透明液体，无明显悬浮物，长期静置后允许有微量沉淀。	
香气和滋味	醇和，爽口，具有该类型酒特有的香气和滋味，无异味。	

风格	具有本品的独特风格。
----	------------

#### 4.3 理化指标

理化卫生指标应符合表 2 和表 3 的规定。

表 2 理化卫生指标

项目	要求	检验方法
酒精度, (20℃) % vol	4.0~60.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 300	
干浸出物, g/L	≥ 0.3	
维生素 C, mg/100mL	≥ 10	GB 5009.86

注: 1 酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0 % vol  
2 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0 %

表 3 理化卫生指标

项目	指标		检验方法
	以蒸馏酒为酒基	以发酵酒为酒基	
甲醇 <sup>a</sup> (g/L)	≤ 0.6 (2.0) <sup>b</sup>	—	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> / (以 HCN 计) (mg/L)	≤ 8.0	—	GB 5009.36

注: <sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算; <sup>b</sup> 以粮谷类蒸馏酒为原料限值为 0.6, 以其他蒸馏酒为原料限制为 2.0。

#### 4.4 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

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	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10

仅限于以发酵酒为酒基的产品。<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定进行检验。

## 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4.7 污染物和真菌毒素限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

应以每次投料生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 4 瓶样品，其中 2 瓶作检验样品，另 2 瓶作备检样品。

### 5.3 检验

#### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 感官要求、净含量、酒精度、总糖、甲醇（限于以蒸馏酒为酒基的露酒）为出厂检验项目。

5.3.1.2 产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

#### 5.3.2 型式检验

本文件 4.2~4.7 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 5.4 判定

受检项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志及标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718、GB 2757 和 GB 2758 的规定，并醒目标注“过量饮酒有害健康”等警示语。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁干燥卫生，产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。产品在运输过程中避免剧烈振动，防止日晒雨淋。装卸时应轻拿轻放。

### 6.4 贮存

产品存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，严禁火种。产品不得与有毒、有害的物品混合存放。产品离地离墙的间距不得少于 20 cm。包装箱叠放高度不宜超过 6 层。

---