

ICS 67.020  
CCS H 621

# 团体标准

T/ZFDSA 02—2024

## 紫苏子酒制作标准 Production Standard of Basil wine

2024年5月9日发布

2024年5月12日实施

国家标准化管理委员会（全国团体标准信息平台）公告

郑州食品药品监督协会 发布

## 目 次

前 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分类.....	1
5 制备原料、器具及方法.....	1
6 技术要求.....	2
7 实验方法.....	3
8 指导原则.....	4
9 储存与运输.....	4
参考文献.....	5

## 前 言

本文件是按照《中华人民共和国标准化法》、国家标准委、民政部《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）和 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。

本文件由郑州食品药品监督协会提出并归口。

文件起草单位：郑州食品药品监督协会、河南省人民医院、河南修慧药膳中医研究院、河南修慧居药膳产业集团、黄河饭店、郑州鹿福中医文化馆、郑州市楠搏王医药科技有限公司、河南仲景药业股份有限公司、河南杏林一生中医药研究院有限公司。

本文件起草负责人：许二平。

本文件主要起草人：刘辉、虞朝彦、冯亚东、李冠军、李雪艳、张风雷、张晓峰、张香、任展、齐纪民等。

本文件的起草秘书：任展。

本文件适用于郑州食品药品监督协会内所有成员单位及社会上自愿采用的单位。

本文件由郑州食品药品监督协会负责解释。

# 紫苏子酒制作标准

## 1 范围

本标准规定了紫苏子酒的术语和定义、分类、制备原料、器具及方法、技术要求、实验方法、指导原则、储存与运输的要求。

本标准适用于在中华人民共和国境内生产、加工和销售的紫苏子酒。

## 2 规范性引用文件

《中华人民共和国药典》

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB6740-2014 食品安全国家标准保健食品

GB/T 13662-2018 黄酒

## 3 术语和定义

### 3.1 药膳酒 (Tonic diet wine)

是在中医理论指导下,应用现代烹饪技术和科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形和功效的膳食。

### 3.2 紫苏子 (Basil seeds)

呈卵圆形或类球形,直径约 1.5mm。表面灰棕色或灰褐色,有微隆起的暗紫色网纹,基部稍尖,有灰白色点状果梗痕。果皮薄而脆,易压碎。种子黄白色,种皮膜质,子叶 2,类白色,有油性。压碎有香气,味微辛。归肺、大肠经。

### 3.3 黄酒 (Huang jiu)

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。具有补血养颜、活血祛寒、通经活络、增强体力、补肾功效、抗衰护心、祛腥膻、解油腻等功效。能有效抵御寒冷刺激,预防感冒。

## 4 分类

4.1 药膳酒 以紫苏子、黄酒为主要原料制备而成的液体混合态的药膳酒。

## 5 制备原料、器具及方法

### 5.1 食材

黄酒 必须符合食品安全标准对该食材的质量要求。

### 5.2 中药材

紫苏子 必须符合《中华人民共和国药典》对该药材的质量要求。

### 5.3 器具

一般采用非金属容器，如可用玻璃和陶瓷容器，忌用铜、铁、铅制品。

### 5.4 原料配方

紫苏子 250g、黄酒 3000ml

原料配方为 10 人份，该配方供参考，实际配方根据 24 节气、不同人群适当掌握，酌量增减。

### 5.5 制备方法

5.5.1 炒 将紫苏子微炒

5.5.2 捣 将炒好的紫苏子捣碎

5.5.3 泡 以牛绢袋盛，泡如黄酒中。

### 5.6 生产工艺

原料验收→清洗分拣→炒、捣→装入容器中泡

## 6 技术要求

### 6.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	透明微黄色色略清澈液体	取适量样品放入白瓷盘内，置于自然光线处，目视、鼻嗅
滋味、气味	具有紫苏子、黄酒同有味道，无异味	
状态	无肉眼可见外来杂质	

### 6.2 鉴别

可采用《中华人民共和国药典》中对紫苏子的鉴别方法

### 6.3 营养成分

应符合表 2 的规定

表 2 营养成分

项目	黄酒	紫苏子	检验方法
蛋白质, g/100g	1.6	3.4	GB 5009.5
碳水化合物, g/100g	0	8.9	GB 5009.7
脂肪, g/100g	0	0.1	GB 5009.6
钙, mg/100g	41	100	GB 5009.92

#### 6.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 3 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	$\leq 0.92$	GB 4789.3

#### 6.5 有害物质限量

应符合表 4 的规定。

表 4 有害物质限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) (mg/kg)	$\leq 0.5$	GB 5009.12
总砷 (As) (mg/kg)	$\leq 0.3$	GB 5009.11

注：液态产品不测总汞。

### 7 实验方法

#### 7.1 营养成分

蛋白质的检测按照 GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定方法进行检测；

脂肪的检测按照 GB 5009.6 食品中总脂肪、饱和脂肪（酸）、不饱和脂肪（酸）的测定方法进行检测；

碳水化合物的检测按照 GB 5009.7 食品中碳水化合物的测定方法进行检测；

钙的检测按照 GB 5009.92 食品中钙的测定方法进行测定。

## 8 指导原则

紫苏子酒每日饮少许，早晚温热服用，儿童、孕妇不宜饮用，四季皆宜饮用，以秋冬季饮用效果最佳。

## 9 贮藏与运输

9.1 根据包装要求，按照 GB/T 13662-2018 标准规定执行。

9.2 尽量选择冷藏，且温度变化不大的阴凉干燥处存放，远离热源。在保管时可定期检查，防止变质。

9.3 在规定贮存条件下，贮存期不得超过产品的保质期。

9.4 密封保存一年。

### 参考文献

- [1]余香, 陈小龙.药食同源中药材的作用与宜忌[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 2023.
- [2]国家药典委员会.中华人民共和国药典[S].一部.北京:中国医药科技出版社, 2020.
- [3]张伯礼, 于春泉, 王泓午, 等.中医养生饮食篇[M].北京: 中国医药科技出版社, 2018.
- [4]GB6740-2014 食品安全国家标准保健食品
- [5]GB/T 13662-2018 黄酒