

T/CFCRA

中国食文化研究会团体标准

T/CFCRA 011—2025

富硒营养配制酒

Selenium-Enriched Nutritional Compounded Wine

2025 – 10 – 10 发布

2025 – 10 – 20 实施

中国食文化研究会 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 1

4 技术要求 1

5 检验方法 2

6 标签、标识 2

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。

本文件由西安宜喧健康管理有限公司、北京凡庆生物技术有限责任公司提出。

本文件由中国食文化研究会归口，由中国食文化研究会富硒产业文化专业委员会，陕西省食文化研究会组织实施。

本文件起草单位：西安宏晟堂中医药科技有限公司（西安碑林李宏诊所）、西安碑林白晓东诊所、陕西工业职业技术大学、西安石油大学、西安宜喧健康管理有限公司、北京凡庆生物技术有限责任公司、陕西省食文化研究会、中国食文化研究会富硒产业文化专业委员会、河南省富硒协会、中国药膳研究会药膳产业促进委员会、陕西口福大品牌运营管理有限公司、大淼科技（西安）有限公司、西安唐璜品牌运营管理有限公司、榆林郡仁农驿农副产品有限公司、北京市营养源研究所有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、天津长芦汉沽盐场有限责任公司、青海省富硒产业协会、贵州黔酒有限公司、北京中企规划院有限公司、中矿数据（浙江）有限公司、山东希健生物科技集团有限公司、北京诚得利科技开发中心、辽宁神硒源农业科技有限公司、四川中科博锐生物科技有限公司、北京海宁通养殖有限公司、云南一片云科技有限公司、佛山市铁人环保科技有限公司、礼泉县亿远鸿种植养殖农民专业合作社、中安大健康产业（广东）有限公司、山西惠亿农生物科技有限公司。

本文件主要起草人：白晓东、李 宏、洪 嵘、赵铁峰、王有德、李 谦、程 序、桓 源、李广胜、李国庆（大）、徐 宁、张留灿、张金树、孙熙涛、张 哲、洪作礼、刘芳竹、李慧颖、李全霞、王诗童、刘会芳、黄永刚、王 凡、周小莉、叶挺进、刘 山、黄石光、王 斌、桑映洲、冯宏章、金永利、张 梁、彭锋茹、赵永波、石学超、沈平瑞、何晓彤、钟东环、王永周、胡良继、杨西平、李国庆、李丽美、牛方方、张 萌

本标准审查人员：毛 帅、黄圣明、冯 霖、李士明、袁亚宏、刘树兴、廉守柱

本文件首次发布。

富硒营养配制酒

1 范围

本标准规定了富硒营养配制酒的术语和定义、技术要求、检验方法、标签标识等内容。

本标准适用于以粮食酿造的蒸馏酒或发酵酒为基酒，在生产过程中科学添加硒营养强化剂和其他辅料（或不添加），且成品酒硒含量及有机硒占比符合本标准规定的配制酒。

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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒及食用酒精中乙醇浓度的测定
GB 5749 食品安全国家标准 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/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
GB/T 10781.3 米香型白酒
GB/T 10781.4 白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒
GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/CFCRA 001 富硒食品及相关产品硒含量要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富硒营养配制酒 Selenium-Enriched Nutritional Compounded Wine

以蒸馏酒、发酵酒为基酒，通过添加硒营养强化剂和其他辅料生产的配制酒。所使用的硒源应符合国家食品安全相关标准，成品酒总硒含量为0.05-0.30 mg/L，有机硒占比≥98%。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 基酒：蒸馏酒基酒应符合 GB/T 10781.1、GB/T 10781.2、GB/T 10781.3、GB/T 10781.4 等对应香型白酒标准要求，或符合 GB 2757 的规定；发酵酒基酒应符合 GB 2758 的规定。

4.1.2 粮食原料：高粱、小麦等无霉变、无污染，污染物限量符合 GB 2762 的规定。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定，水质无色、无味、无臭、透明，硬度、酸碱度等指标适配配制酒酿造工艺要求。若使用天然富硒水，硒含量应 ≤ 0.05 mg/L（符合 GB 5749 对天然矿泉水硒限量的参考要求）。

4.1.4 营养强化剂：优选有机硒源（如富硒酵母、L-硒-甲基硒代半胱氨酸等），且最终产品有机硒占比 $\geq 98\%$ ，并确保不影响产品品质和食品安全。

4.2 理化指标

表1 理化指标

项目	指标要求
酒精度（% vol）	≥ 10.0 （按产品明示值 ± 1.0 ）
总酸（以乙酸计，g/L）	≤ 3.0
总糖（以葡萄糖计，g/L）	需符合相应类型产品国家标准
铅（以Pb计，mg/L）	≤ 0.50
总硒含量（mg/L）	0.05-0.30
有机硒含量占比（%）	≥ 98

4.3 微生物指标

应符合 GB 2757 或 GB 2758 中关于配制酒的微生物限量要求。

5 检验方法

5.1 总硒含量

应按照 GB 5009.93 规定的方法测定。

5.2 有机硒含量

5.2.1 测试方法：有机硒含量测定可采用直接法和间接法，测定方法应符合 T/CFCRA 001 的规定。

5.2.2 结果允差：直接法和间接法的结果差值不得大于 5%。

5.3 其他理化指标测定

5.3.1 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法检验。

5.3.2 总酸：按 GB/T 15038 规定的方法检验。

5.3.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.4 净含量检测

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 标签、标识

6.1 本文件规定了富硒营养配制酒的质量和含硒标准要求，产品包装标识的其他内容应符合相关的法律、法规和标准的要求。预包装的产品应符合 GB 7718、GB 13432、GB 28050 的要求。

- 6.2 达到本标准要求的配制酒，可在产品上标注“富硒营养食品”字样，其最小销售包装上应标明产品总硒含量的数值及单位、有机硒占比和有机硒成分等信息。
- 6.3 标识中的文字、图形或符号等应清晰、醒目。
- 6.4 标识中的图形、符号应直观、规范。
-