

T/PPZL

团 体 标 准

T/PPZL 055—2025

地理标志产品 牙克石野果酒（发酵酒）

Product of geographical indications—Yakeshi wild fruit wine (Fermented wine)

2025 - 11 - 11 发布

2025 - 11 - 11 实施

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 地理标志产品保护范围	1
5 产品分类	2
5.1 按产品种类分类	2
5.2 按含糖量分类	2
6 技术要求	2
6.1 原料要求	2
6.2 加工工艺	2
6.3 关键控制点	2
6.4 感官要求	2
6.5 理化要求	2
6.6 安全指标	3
6.7 净含量	3
6.8 生产加工过程卫生要求	3
7 检验分析方法	3
7.1 感官要求检验	3
7.2 理化指标检验	3
7.3 净含量检验	3
8 检验规则	3
8.1 组批	3
8.2 抽样	4
8.3 出厂检验	4
8.4 型式检验	4
8.5 判定规则	4
9 标志、包装、运输、贮存	4
9.1 标志	4
9.2 包装	5
9.3 运输、贮存	5
附录 A (规范性) 牙克石野果酒产品保护范围图	6

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。

本文件由内蒙古大兴安岭酒业有限公司提出。

本文件由内蒙古自治区品牌标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔市产品质量计量检测所（呼伦贝尔市标准化研究中心）、内蒙古大兴安岭酒业有限公司、内蒙古品牌战略促进会、新巴尔虎右旗市场监管综合行政执法大队、呼伦贝尔市市场安全技术服务中心。

本文件主要起草人：云彦平、吕凯旋、王鹤、虞子豪、李继伟、张印香、赵海英、红霞、史博心、董颖、郭贺亮、胡新、黄蕊、朱伟江、李和谦、袁薇。

地理标志产品 牙克石野果酒（发酵酒）

1 范围

本文件规定了牙克石野果酒（发酵酒）的术语和定义、产地保护范围、产品分类、技术要求、检验分析方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于牙克石野果酒（发酵酒）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 27658 蓝莓

GB/T 32783-2016 蓝莓酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

野果酒 wild fruit wine

以产地保护范围内野生蓝莓和红豆为原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

3.2

蓝莓红豆果酒 blueberry and red bean fruit wine

以野生蓝莓（蓝莓汁）和红豆（红豆汁）各50%为原料（加糖或者不加糖），经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

3.3

红豆果酒 red bean fruit wine

以野生红豆（红豆汁）为原料（加糖或者不加糖），经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。

3.4

蓝莓红豆冰酒 blueberry and red bean iced wine

在野生蓝莓、红豆果酒生产过程中采用冷冻浓缩工艺生产的产品。

3.5

红豆冰酒 red bean iced wine

在野生红豆果酒生产过程中采用冷冻浓缩工艺生产的产品。

4 地理标志产品保护范围

内蒙古自治区呼伦贝尔市牙克石市现辖行政区域。见附录A。

5 产品分类

5.1 按产品种类分类

分为蓝莓红豆果酒、红豆果酒、蓝莓红豆冰酒、红豆冰酒。

5.2 按含糖量分类

分为干型、半干型、半甜型、甜型。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 蓝莓：大兴安岭野生蓝莓果应符合 GB/T 27658 的质量要求。

6.1.2 红豆：大兴安岭野生红豆果应完成生长发育阶段，具有本品种固有的特征和风味，果实保持完整良好，新鲜、洁净、无异味、无病虫果。

6.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

6.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

6.2 加工工艺

野果筛选→除梗破碎→入罐→初次发酵→初次分离→二次发酵→二次分离→冷冻澄清→陈酿贮藏→过滤杀菌→精滤→灌装。

6.3 关键控制点

6.3.1 除梗破碎：破碎率应 $\geq 90\%$ ，加入 ≤ 0.05 g/kg 焦亚硫酸钠。

6.3.2 入罐：入罐时应加入 5%~10% 酵母液。

6.3.3 初次发酵：温度应控制在 22℃~28℃，发酵时间为 8 d~10 d。

6.3.4 二次发酵：温度应控制在 20℃ 以下，发酵时间 20 d~30 d。

6.3.5 冷冻机进行冷冻澄清，冷冻机、夹层罐温度应在 -6.5℃~-7.0℃。

6.3.6 过滤杀菌：使用板框过滤器，细度应在 120 目以上。

6.3.7 精滤：使用 JS 膜过滤进行除菌过滤，膜细度应在 120 目以上。

6.4 感官要求

感官要求符合表1规定。

表 1 感官要求

项目		要求	
外观	色泽	呈紫红色、宝石红色、砖红色，色泽均匀。	
	澄清程度	酒液清亮、澄清、有光泽，无明显沉淀物、悬浮物和浑浊现象（使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，装瓶超过1年的野果酒允许有少量沉淀）。	
香气与 滋味	香气	具有纯正、优雅、和谐的蓝莓、红豆果香和酒香，陈酿型酒还具有陈酿香和橡木香，且与果香混为一体。	
	滋味	干型、半干型	纯正、优雅、爽净、果香、酒香协调，酒体完整，干而不涩无异味。
		半甜、甜葡萄酒	纯正圆润、醇厚的口味和协调的酒香味，酸甜适口，余味悠长，酒体丰满。
典型性		具有蓝莓、红豆酒和产品类型应有的特征和风格。	

6.5 理化要求

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目		要求
酒精度 ^a (20℃) /%vol		8.0~20.0
总糖 (以葡萄糖计) /g/L	干型	≤12.0
	半干型	12.1~18.0
	半甜型	18.1~45.0
	甜型	≥45.1
干浸出物/g/L	红豆酒及蓝莓、红豆果酒	≥16.0
	红豆冰酒及蓝莓、红豆冰酒	≥20.0
总酸 (以柠檬酸计) /g/L		≥7.0
挥发酸 (以乙酸计) /g/L		≤1.2
花青素/ mg/kg		≥0.3
^a 酒精度实测值与标签标示值允许误差为±0.1 (体积百分数%)。		

6.6 安全指标

应符合GB 2758的规定。

6.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验分析方法

7.1 感官要求检验

按GB/T 15038中规定的方法检验。

7.2 理化指标检验

酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸按GB/T 15038中规定的方法检验，总酸按GB/T 32783中附录A规定执行，花青素按NY/T 2640中规定的方法检验。

7.3 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

8.2 抽样

8.2.1 按表 3 抽取样本，单件包装净含量小于 500 ml，总抽取样量不足 1500 ml 时，可按比例增加抽样量。

表 3 样本抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501及以上	13	1

8.2.2 采样后应立即贴上标签，注明样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化验室，进行感官、理化、食品安全和净含量等指标的检验。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，并在检验合格后附检验合格证明。

8.3.2 检验项目为感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、总酸、挥发酸、净含量、菌落总数、大肠菌群，当酒精度 $\geq 13\%$ vol 时可不检测菌落总数和大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部检验项目。

8.4.2 型式检验每年至少每半年进行一次。如出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构按有关规定提出抽检要求时。

8.5 判定规则

产品经检验，全部项目均符合本文件规定，判为合格产品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 标签按 GB 7718 和 GB 2758 中的标签部分执行，并标明产品类型。复合和单一原料产品类型应标注清楚。

9.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

9.1.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

9.1.4 酒精度大于等于 10%vol 的饮料酒可免于标示保质期。

9.1.5 外包装纸箱上除标明产品名称、生产日期、配料表、制造者（或经销商）名称和地址外，还应

标明单位包装的净含量和总数量。

9.1.6 包装储运图示应符合 GB/T 191 包装储运图示标志。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合有关食品安全标准要求。

9.2.2 包装容器应清洁。封装严密，无漏酒现象。

9.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符相应的标准。

9.3 运输、贮存

9.3.1 用软木塞（或替代品）封装的酒，在储运时应“倒放”或“卧放”。

9.3.2 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

9.3.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

9.3.4 成品不应与潮湿的地面直接接触；不应与有毒、有害、有腐蚀性物品同贮同运。

9.3.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

