

T/CTNX

长泰县农产品流通协会团体标准

T/CTNX 004—2021

地理标志证明商标 长泰坂里红曲酒

Geographical indications registered as certification marks—Changtai banli hongqujiu

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

长泰县农产品流通协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志证明商标产品保护范围	1
4 术语和定义	1
4.1 长泰坂里红曲酒 Changtai banli hongqujiu	1
4.2 红曲 hongqu	2
4.3 聚集物 aggregate	2
5 要求	2
5.1 原辅料要求	2
5.2 感官要求	2
5.3 理化要求	2
5.4 微生物指标	2
5.5 食品添加剂	3
5.6 净含量	3
5.7 生产加工过程卫生要求	3
6 试验方法	3
6.1 感官检查	3
6.2 理化指标测定	3
6.3 净含量	3
7 检验规则	4
7.1 批次	4
7.2 抽样	4
7.3 检验分类	4
7.4 判定规则	4
8 标志、标签、包装、运输与贮存	4
8.1 标志标签	4
8.2 包装	5
8.3 运输	5
8.4 贮存	5
附录 A（规范性） 长泰坂里红曲酒地理标志证明商标产品保护范围图	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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本文件由长泰县农产品流通协会提出。

本文件由长泰县农产品流通协会归口。

本文件起草单位：长泰县农产品流通协会、长泰坂兴红酒厂、长泰县新春红酒加工场。

本文件主要起草人：杨志军、杨双剑、陈福兴。

本标准为首次发布。

地理标志证明商标 长泰坂里红曲酒

1 范围

本标准规定了地理标志证明商标 长泰坂里红曲酒的保护范围、质量要求、检验、包装、标志、标签、运输和贮。

本标准适用于福建省漳州市长泰区坂里乡行政区域内长泰坂里红曲酒的质量和贮运等要求。

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/T 1354 大米
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
 DBS35/002 食品安全地方标准 酿造用红曲
 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 13662 黄酒
 JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
 GB/6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定（修改版）》

3 地理标志证明商标产品保护范围

长泰坂里红曲酒地理标志证明商标的产品的保护范围为福建省漳州市长泰区坂里乡，包括丹岩、正达、高层、石格、坂新、新春6个行政村（北纬24° 44′ 7″ ~24° 52′ 14″，东经117° 36′ 17″ ~117° 43′ 46″），见附录A。

4 术语和定义

请选择适当的引导语

4.1 长泰坂里红曲酒 Changtai banli hongqujiu

长泰坂里红曲酒是指在本标准第3章规定区域内以糯米为主要原料，以水、红曲为辅料，经清洗、蒸煮、冷却、拌曲、发酵、压榨过滤、贮存、调配、灌装、杀菌等工序制成的发酵酒。

4.2 红曲 hongqu

以大米为原料，以红曲菌属(Monascus)为主经培养而成的具有一定酶活力的酿造用曲。

4.3 聚集物 aggregate

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀(或沉降)物。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 糯米原料应符合 GB/T1354 的要求。

5.1.2 红曲应符合 DBS35/ 002 的要求。

5.1.3 酿造用水应符合 GB 5749 的要求。

5.1.4 其它原、辅料应符合国家相关标准的规定。

5.2 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
色泽	青红色至黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	具有红曲酒特有醇香，无异香
口味	舒顺协调，柔和适口
性状	呈清亮透明液体，久置有少量沉淀和悬浮物
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) $\leq$	1200.0
非糖固形物/(g/L) $\geq$	15.0
酒精度(20℃)/(%vol) $\geq$	8.0
总酸(以乙酸计)/(g/L)	2.5~7.0
氨基酸态氮/(g/L) $\geq$	0.5
铅 (pb) /(g/L) $<$	0.5
注:酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%vol$	

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌，/25ml	5	0	0
金黄色葡萄球菌，/25ml	5	0	0
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行			

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

按 JF 1070 和国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检查

按 GB/T 13662 中规定的方法执行。

6.2 理化指标测定

6.2.1 总糖

按 GB/T 13662 中的 6.3 规定的方法执行。

6.2.2 非糖固形物

按 GB/T 13662 中的 6.4 规定的方法执行。

6.2.3 酒精度

按 GB 5009.12 中规定的方法执行。

6.2.4 总酸、氨基酸态氮

按 GB/T 13662 中 6.7 规定的方法执行。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法执行。

6.2.6 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法执行。

6.2.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法中规定的方法执行。

6.3 净含量

按JF1070和国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 批次

同一生产日期生产的、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的的产品为一批。

7.2 抽样

按表4抽取样品。采用随机抽样，每批抽样数不少于6个独立包装，总量不得少于3000ml。样品总量不足3.0L时，应适当按比例加取。并将其中三分之一样品封存，保留3个月备查。

表4 抽样表

本批量范围	样品数量
≤ 1200	6
1201~35000	9
≥ 35001	12

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目：感官、总糖、总酸、氨基酸态氮、酒精度、非糖固形物、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量和标签。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目为第6章规定的全部项目。

7.3.2.2 一般情况下，型式检验每半年进行1次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- 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) 产品质量出现明显波动是；
- e) 国家食品安全监管部门需要检验时。

7.4 判定规则

7.4.1 若受检样品目全部合格时，判整批样品为合格。

7.4.2 若有指标不符合要求时，可在同批产品中抽取两倍样品进行复验，以复验结果为准；若复验结果仍有不合格项，判整批产品为不合格。微生物指标不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志标签

8.1.1 获得许可的经营主体，可在其产品外包装上使用地理标志专用标志和产品名称定。

8.1.2 预包装产品标签除酒精度、警示语和保质期的标识外,应符合国家质量监督检验检疫总局(2009)

第 123 号令《食品标识管理规定（修改版）》和 GB 7718 的规定。应以“%vo”为单位标示酒精度。应标示“过量饮酒有害健康”。若产品涉及标注酒龄，应符合 3.7 的规定。

8.1.3 外包装标志应符合 GB/ T 191，包装箱上除应标明产品名称、酒精度、警示语、制造者的名称和地址之外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.4 标签字迹应清晰、完整、正确。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全要求。内包装采用玻璃瓶、陶瓷瓶、塑料成型容器或复合食品包装袋包装，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料成型容器应符合 GB4806.7 的要求，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求，包装容器应封装严密、无渗漏。

8.2.2 包装箱应符合 GB/6543 要求，封装、捆扎牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥。产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不应曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品宜贮存于清洁、卫生、通风、阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；接触地面的包装箱底部应垫有 100mm 以上的间隔材料。

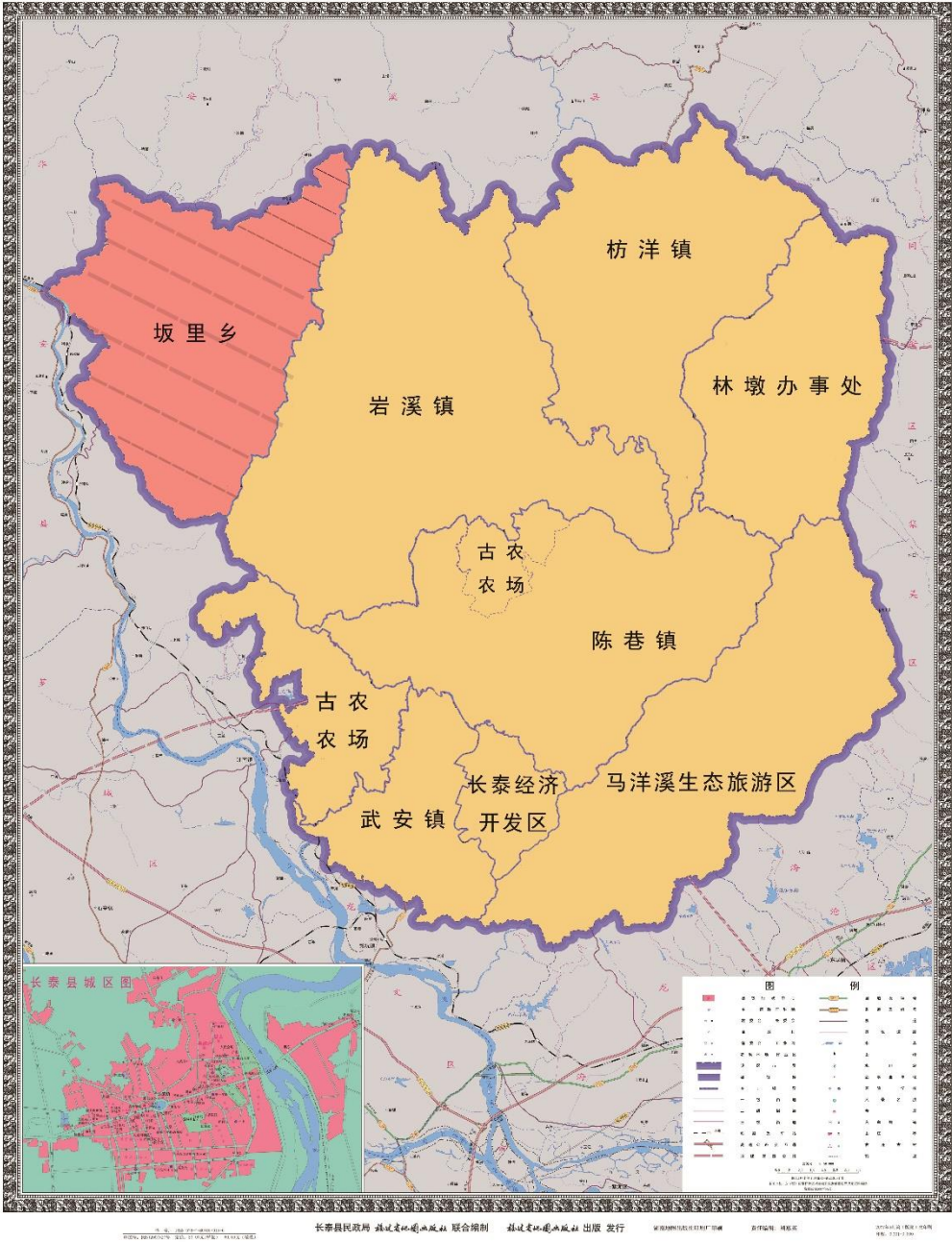
8.4.3 产品宜在 5℃~35℃贮存。

附录 A
(规范性)

长泰坂里红曲酒地理标志证明商标产品保护范围图

长泰坂里红曲酒地理标志证明商标产品保护范围见图A. 1。

长泰坂里红曲酒地理标志证明商标保护范围图



图A. 1 长泰坂里红曲酒地理标志证明商标产品保护范围图