

ICS 67.160.10

X 62

TB

团体标准

T/NAIA ×××—2022

黄芪露酒

2022-XX-发布

2022-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：隆德县葆易圣药业有限公司、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、宁夏回族自治区农业农村厅、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：陈红丽、田碧桃、孔坚、田永强、鲍小杰、何健辉、张宝明、杨莉、朱清苗、周泽江、吴越、张静、田嘉禾、张芳霞、柳燕红、张小飞。

本文件于 2022 年 X 月 XX 日首次发布。

黄芪露酒

1 范围

本文件规定了黄芪露酒的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄芪露酒的生产加工和质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的应用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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 5749 《生活饮用水卫生标准》

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 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》

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

GB/T 15038 《葡萄酒、果酒通用分析方法》

GB/T 27588 《露酒》

GB/T 191 《包装储运图示标志》

3 术语和定义

黄芪露酒

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，以黄芪为基本原料，加入可食用动植物、药食两用(或符合相关规定)等辅料或食品添加剂，按一定的工艺加工而成的产品。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 选用无发霉、无变质、无虫蛀、无其他夹杂物、无异味，并符合相关食品安全标准要求的黄芪。

4.1.2 蒸馏酒、发酵酒、食用酒精应符合相关标准规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 添加的药食同源物料应符合国家相关标准规定。

4.1.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.1.6 其它原辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	植物类	动植物类
外观	清亮透明，无沉淀及悬浮物 ^a 。	
色泽	具有本品应有的色泽。	
香气	具有相应的植物香和酒香，诸香和谐。	具有相应的动植物香和酒香，诸香和谐。
滋味	具有本品应有的滋味，无异味。	
风格	具有本品特有的风格。	
^a 对贮存6个月以上的浸提类露酒允许有少量沉淀。		

4.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标	要求
酒精 ^a (20. °C)/%vol		4.0-60.0
总酸	葡萄酒为基酒 (以酒石酸计) ≤	7.00
	蒸馏酒为基酒 (以乙酸计) ≤	6.00
	其他酒为基酒 (以乙酸计) ≤	7.50
总糖 ^b (以葡萄酒计) / (g/L) ≤		300
总酯 ^c (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥		0.35
干浸出物/ (g/L)	植物类 ≥	0.30
	动植物类 ≥	0.50
铁 ^d / (mg/L) ≤		8.0
铜 ^e / (mg/L) ≤		1.0
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 ^b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 ^c 总酯限于蒸馏酒为酒基 (酒精度≥25%vol) 的露酒。 ^d 铁仅限于葡萄酒为酒基的露酒。		

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 卫生要求

以蒸馏酒为酒基配制而成的露酒，按 GB 2757 的规定执行。

以发酵酒为酒基配制而成的露酒，按 GB 2758 的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官检验

通过用口、眼、鼻等感觉器官检查产品的感官特性，并进行分析评定。

6.2 理化检验

酒精度、总酸、总糖、干浸出物、铁、铜按 GB/T 15038 的规定方法测定。

总酯按 GB/T 27588 的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一批投料、同一品质、同一包装规格的产品为一批。

7.2 抽样

根据具体检测项目随机进行抽样，抽样单位以瓶计。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数。

7.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- 1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- 2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- 3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- 4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- 5) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标明含糖量。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准规定。

8.3 运输、贮存和效期

8.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。运输温度在 5°C~35°C 之间。

8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，储存温度在 5°C~35°C 之间。
