

ICS 67.160.10

X62

团体标准

T/ NAIA XXXX—2022

配制型枸杞果酒生产工艺规程

2022-XX-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。

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识别专利的责任。

本文件由宁夏回族自治区食品检测研究院提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院、银川海关技术中心、宁夏葡萄酒与防沙治沙职业技术学院、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、宁夏福兆源科技有限公司、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：张瑶、李竹岩、高琳、莫寅斌、姚晓瑜、杨慧、王紫昕、刘继辉、龚慧、董敏、张小飞。

本文件为首次发布。

配制型枸杞果酒生产工艺规程

1 范围

本文件规定了配制型枸杞果酒的术语和定义、基本要求、工艺流程、质量管理、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于配制型枸杞果酒的生产加工和质量管理工作。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 317	白砂糖
GB/T 15037	葡萄酒
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 5749	生活饮用水卫生标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DBS64/515	食品安全地方标准 枸杞果酒
GB/T 18672	枸杞
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

配制型枸杞果酒：是以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入一定量的枸杞果汁、枸杞鲜果或枸杞干果浸提液，另以砂糖、有机酸、色素、香精和蒸馏水为辅料，配制而成的枸杞原料含量大于 3%的具有一定酒精度的饮料酒。

4 基本要求

4.1 原料

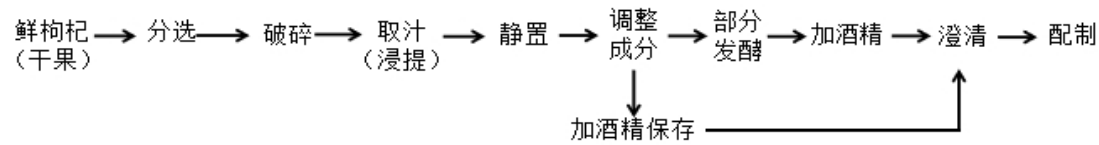
- 4.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 其它原料及辅料，均应符合相应的标准和有关规定。

4.2 加工场地与条件

果酒加工场地、厂区布局、灌装车间设备、用具和人员等均应符合 GB 14881 的规定。

5 工艺流程

5.1 加工工艺



5.2 操作要点

- (1) 枸杞原料的选择和处理：选择优质枸杞（干果或鲜果），破碎后得果汁。
- (2) 调整成分：为保证生产的成品具备合适的口感和酒精度，并保证发酵期的安全，对果汁用二氧化硫处理，可添加纤维素酶和果胶酶处理来提高出汁率。
- (3) 半成品贮藏
 - ①半发酵品贮藏 将果汁装入发酵池(罐)，加入培养好的酒母 3%~5%，保温 25℃左右进行发酵 2~3 天，待糖分消耗到一半左右时，汁液开始澄清，即可加入脱臭酒精，使酒精浓度

保持在 20%(体积分数)左右, 令其停止发酵, 然后装入池(罐)内, 加盖密封保存。

②直接加酒精贮藏: 将果汁直接加入酒精, 使酒精浓度达 20%(体积分数)左右, 装罐密封保存。保存 1~2 个月后, 有部分物质沉淀, 将清汁取出, 转池(罐)贮藏。

由于果汁未经发酵或只经部分发酵, 其中的果胶物质和糖分没有完全分解, 因此, 不易沉淀澄清。为加速澄清, 可在第一次转池(转罐)时, 加入果胶酶制剂。

(4) 配制: 按照拟配制的果酒的成品规格确定辅料的种类和用量, 制定适宜的配方。配制时再次调整酒精含量, 然后再加入糖液、有机酸等风味物质增强其口感, 充分搅匀静置 1~2 天后过滤, 装瓶前加入色素和香精。

6 质量管理

6.1 应建立具有可追溯性的质量安全管理体系。

6.2 原料、酿造过程均应按批次检验, 符合要求后进入下一生产环节。

6.3 企业应对出厂的产品逐批次进行检验, 出厂检验项目包括: 感官品质、产品理化指标、微生物检测。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718 的规定。标签需标注枸杞占原料含量的百分比。

7.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的容器包装, 定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。

7.3.2 不得与有毒有害及有异味的物品一起混装混运。

7.3.3 运输时应防雨、防晒、防止冰冻, 避免强烈震荡。

7.3.4 搬运时应轻拿轻放, 不得抛摔。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。

7.4.2 贮存中应禁止火种, 不得与有毒有害及有异味物品共同存放。

7.4.3 产品码放应离地离墙, 避免受潮或污染。