

团 体 标 准

T/ SWZJX 2306—2023

陆河青梅酒酿造工艺规程

2023 - 12 - 25 发布

2023 - 12 - 30 实施

汕尾市质量技术协会 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。

本文件由汕尾市质量技术协会计量与标准化专业技术委员会提出。

本文件由汕尾市质量技术协会归口。

本文件起草单位：广东省汕尾市质量计量监督检测所、汕尾市质量技术协会、汕尾市龙玉仙酒业有限公司、陆河县方家酒厂、陆河县共联山水酒业有限公司、广东莲花山酿酒有限公司。

本文件主要起草人：吴传兴、余少情、邓文醒、方子禹、罗烈才、陈汉武、吕俊亮、陈蕾、卓思洁、黄必顺、杨景云。

陆河青梅酒酿造工艺规程

1 范围

本文件规定了陆河青梅酒酿造的术语和定义、基本要求、酿造工艺、质量控制与贮存。
本文件适用于陆河青梅酒的酿造生产。

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 317 白砂糖
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 15109 白酒工业术语
GB/T 27588 露酒
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 35883 冰糖

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 27588界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 生产场地

应安全、清洁、阴凉通风，无污染、无异味，具备防日晒、防雨淋、防潮湿等条件。

4.2 设施与设备

应配备生产所需的设施与设备，包括但不限于浸泡设备、去核设备、破碎设备、过滤设备、发酵设备、陈酿设备。

4.3 人员

操作人员应取得食品从业人员健康证明，具备青梅酒酿造相关的知识和技能。

4.4 原辅料

4.4.1 青梅果

应选用国家地理标志产品陆河青梅规定产地范围内种植的青梅果，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.4.2 白酒

选用酒精度为30%~40%的米香型白酒，并符合GB 2757的规定。

4.4.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.4.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

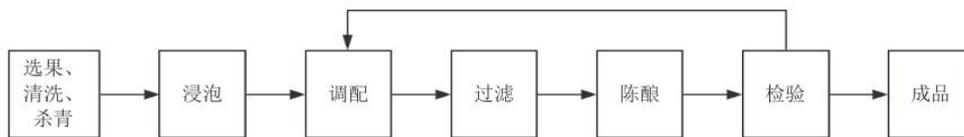
4.4.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5 酿造工艺

5.1 工艺流程

酿造工艺流程见图1。



5.2 选果、清洗、杀青

5.2.1 选择新鲜、无虫害、无霉烂、且果皮开始转黄，成熟度70%~80%的青梅果。

5.2.2 用清水洗净青梅果，去除果面杂质和污渍。

5.2.3 将洗净的青梅果放入温度为50℃的烘箱中烘烤15min。

5.3 浸泡

将青梅果投入到洁净、无菌的浸泡设备中，宜按青梅果、冰糖（或白砂糖）、白酒质量比为5:1:5的比例浸泡，常温下浸泡18个月。

5.4 调配

提取浸泡酒液的清液，通过加入纯净水和冰糖（或白砂糖）来调配清液的酒精度和糖度，其酒精度和糖度应符合设计要求。

5.5 过滤

去除杂质和异味，净化酒体，减少后期沉淀，提高产品质量。

5.6 贮存

将青梅酒浸泡液贮存于设备中，常温下贮存不少于3个月。

5.7 检验

将贮存够期限的青梅酒进行酒精度和感观检验，如不符合设计要求，应再重复调配及以后的工艺流程。

5.8 成品

对经检验合格的青梅酒进行罐装得到成品。

6 质量控制

6.1 质量要求

青梅酒成品应符合GB/T 27588的规定。

6.2 关键控制点

选果、浸泡、调配、过滤四个工艺为关键控制点，应严格按照流程要求操作，确保产品质量。

6.3 生产记录

应保存生产记录信息，信息包括但不限于青梅果采摘或购入的时间和地点、酿造的生产日期、酿造的地点等。

7 贮存

7.1 贮存仓库应安全、清洁、阴凉、干燥、通风、具备防日晒、防雨淋、防潮湿、防虫、防鼠、防蝇等条件。

7.2 应对仓库进行定期检查，不得与有腐蚀性、有异味、有毒有害的物品混存。