

团 体 标 准

T/ XXX XXX-XXXX

枸杞年份酒

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

宁夏枸杞协会 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。

本文件由宁夏全通枸杞产业有限公司提出。

本文件由宁夏枸杞协会归口。

本文件起草单位：宁夏全通枸杞产业有限公司、江南大学、宁夏大学、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏全通枸杞创新研究院

本文件主要起草人：雍跃文、饶志明、张惠玲、周学义、张源沛、伊倩茹、夏文孝、张晓娟、喜琴琴、乔彩云、高巨辉、郭卫春、雍佳、雍伟

枸杞年份酒

1 范围

本文件规定了枸杞年份酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以宁夏枸杞为主要原料，辅以其他药食两用原料制备成提取液，加入固态白酒、枸杞蒸馏酒进行调配制成的枸杞年份酒的生产、检验与销售。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10781.2 清香型白酒
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 18672 枸杞
GB/T 41405.1 果酒质量要求第1部分：枸杞酒
T/CBJ 9102 露酒年份酒（白酒酒基）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 枸杞年份酒

枸杞年份酒是指以枸杞为主要原料的提取液，经发酵或配制工艺生产，并标注主体基酒加权平均酒龄的枸杞酒。

其年份为基酒贮存年份、浸提年份及提取后贮存年份的加权总和。

3.2 发酵型枸杞年份酒

发酵型枸杞年份酒是指以枸杞为主要原料的提取液，经发酵、陈酿、储藏等工艺生产，并标注主体基酒加权平均酒龄的枸杞酒。

3.3 配制型枸杞年份酒

配制型枸杞年份酒是指以枸杞为主要原料的提取液，加入白酒、枸杞蒸馏酒等基酒经勾调、储存陈酿等工艺生产，并标注主体基酒加权平均酒龄的枸杞酒。

3.4 枸杞酒年份

T/ XXX XXX-XXXX

总年份=基酒年份 + 储藏年份 + 瓶储年份

其中基酒年份=基酒1贮存年份×添加比例1（%）+ 基酒2贮存年份×添加比例2（%）+ 基酒3贮存年份×添加比例3（%）

备注：基酒1添加比例（%）+基酒2添加比例（%）+基酒3添加比例（%）+.....+原料提取物占比（%）=100%

4 产品分类

4.1 按基酒类型分类

4.1.1 发酵型枸杞年份酒：以发酵型枸杞酒为基酒。

4.1.2 配制型枸杞年份酒：以固态白酒和枸杞蒸馏酒为基酒。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 枸杞发酵酒应符合 GB 2758 的要求；

5.1.2 枸杞蒸馏酒应符合 GB 2757 的要求；

5.1.3 固态白酒应符合 GB/T 10781.2 的要求；

5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 标准要求；

5.1.5 干枸杞应符合 GB/T 18672 的要求；

5.1.6 其他原辅材料应符合相关标准要求。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	深琥珀色，晶莹剔透
香气	枸杞陈香、粮香、窖香协调
口感	绵甜醇厚，回味悠长

5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标
酒精度（20℃）%vol	4-60
总糖（g/L）	≤60
总酸（g/L）	4.0-8.0
甲醇（g/L）	≤0.4
干浸出物 ^a （g/L）	≥0.3
^a 限于发酵酒	

5.4 卫生指标

5.4.1 以白酒、枸杞蒸馏酒为酒基制而成的枸杞酒，按 GB 2757 的规定执行，当酒精度≤24%vol，按 GB2758 的规定执行。

5.4.2 以发酵酒为酒基配制而成的枸杞酒，按 GB 2758 的规定执行。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 试验方法

8.1 感官检验、酒精度、总糖、滴定酸按 GB/T 15038 规定的方法检验。

8.2 以枸杞发酵酒为酒基生产的枸杞年份酒按 GB 2758 规定的方法检验。

8.3 以固态白酒和枸杞蒸馏酒为酒基生产的枸杞酒年份酒按 GB 2757 规定的方法检验。

8.4 年份检验

8.4.1 基酒贮存记录需提供第三方公证（如中国酒业协会年份酒认证）。

8.4.2 浸提与储存陈酿时间，瓶储时间通过生产批次记录及酒液风味特征验证。

9 检验规则

9.1 组批

以同一班次灌装生产的同一种类、同一酒精度、同一出厂包装规格相同的产品为一批。

9.2 抽样

按GB/T 15037执行。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品须经公司质检部门检验合格后，方可出厂。

9.3.1.2 出厂检验项目为净含量、感官指标、酒精度、总糖、总酸、年份。

9.3.2 型式检验

型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

9.4 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

10.1.1 标志应符合GB 7718、GB/T 191、GB 2757和GB 2758的规定。

10.1.2 酒盒正面需标注“枸杞年份酒”及总年份（如“10年”）。

10.1.3 侧面标签需注明基酒类型、加权年份计算方式及执行标准号。

10.2 包装

T/ XXX XXX-XXXX

10.2.1 包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号。

10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。运输过程中避免日晒、雨淋，强烈震荡。运输温度在 5℃～35℃之间为宜。

10.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同放，贮存温度在5℃～35℃之间为宜。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

按以上条件贮存，允许有微量沉淀，不影响饮用。
