

T/R YFW

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会团体标准

T/R YFW 35—2025

饶有丰味 广丰马家柚露酒

Abundant flavor Guangfeng Majiayou Liqueur

(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。

2025 - xx - xx 发布

2025 - xx - xx 实施

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 1

4 要求 2

5 食品添加剂 3

6 生产加工过程的卫生要求 3

7 检验规则 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

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。

本标准由广丰区特色产品区域公用品牌协会提出并归口。

本标准起草单位：上饶师范学院、广丰区农业农村局、上饶市广丰区农文旅发展集团有限公司、上饶市广丰区饶有丰味商贸有限公司、上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会、江西齐力实业发展有限公司、上饶农业技术创新研究院。

本标准主要起草人：徐兵、魏平慧、陈凯、黄昌新、张处平、周油涌、曹昊玮、罗文、李颖强、傅惠相、余紫宣、侯雅素。

广丰马家柚露酒

1 范围

本标准规定了广丰马家柚露酒的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于广丰马家柚露酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 35883 冰糖

GB/T 27588 露酒

JF 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标准。

3.1 广丰马家柚露酒

以蒸馏酒或发酵酒为基酒,上饶市广丰区地域种植生产的广丰马家柚为辅料,选择性添加茯苓、沙棘、桑叶、枸杞子、砂仁、榧子、山药、龙眼肉(桂圆)、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、葛根、肉桂、

甘草、黄精、百合、覆盆子、桑葚、益智仁、橘皮、莲子、菊花、薄荷、霍香、鲜杨梅、蓝莓、柑橘、白砂糖、冰糖、水、食品添加剂其中的一种或几种，经浸泡、提取、分离、调配、贮存、澄清处理、封装等工艺制成的马家柚露酒。

4 要求

4.1 广丰马家柚

应品质正常，无劣变、无异味，符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.1 蒸馏酒

应符合GB2757的规定。

4.1.2 发酵酒

应符合GB2758的规定。

4.1.3 茯苓、沙棘、桑叶、枸杞子、砂仁、榧子、山药、龙眼肉（桂圆）、铁皮石斛、肉苁蓉、葛根、肉桂、甘草、黄精、百合、覆盆子、桑葚、益智仁、橘皮、莲子、菊花、薄荷、霍香、鲜杨梅、蓝莓、柑橘

应无虫害、无污染、无霉变、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。各类原辅料的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求。

4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317白砂糖的规定。

4.1.5 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.7 食品添加剂

应符合相应国家法律规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	具有产品应有的色泽，无悬浮物，无沉淀 ^a	GB/T 27588
香气	具有产品相应的植物香和酒香，诸香和谐	
口味、口感	醇和，舒顺谐调，酒体完整	

风格	具有产品应有的风格	
^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

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
酒精度 ^b （20℃）/（%vol）	10.0~50.0	GB 5009.225
甲醇 ^c /（g/L）	≤ 1.9	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计）/（mg/L）	≤ 8.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
备注： ^b 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 %vol。 ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

4.4 卫生指标

4.4.1 以蒸馏酒为酒基配制而成的露酒，应符合 GB2757 的规定，当酒精度≤24%vol 时，应符合 GB2758 的规定。

4.4.2 以发酵酒为酒基配制而成的露酒，应符合 GB2758 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、酒精度、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718和GB 2757的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。