

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/SZNY

运城市数字农业学会团体标准

T/SZNY XXXX—XXXX

枣酒生产技术规程

Standardized Production Technology Regulations for Jujube Wine

(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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

运城市数字农业学会 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。

本文件由山西农业大学果树研究所提出。

本文件由运城市数字农业学会归口。

本文件起草单位：山西农业大学果树研究所、XXX、XXX、

本文件主要起草人：梁志宏、XXX、XXX、

本文件为首次制定。

枣酒生产技术规程

1 范围

本文件规定了枣酒的技术要求、生产工艺、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。本文件适用于枣酒的生产和检验。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枣酒 jujube wine

以干制红枣、枣汁（浆）为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4 操作要点

4.1 卫生

应符合GB14881的要求。

4.2 选果

应符合GB/T 5835的要求，且成熟度 $\geqslant 90\%$ 。

4.3 清洗

清洗用水应符合GB 5749的要求。

4.4 提汁（浆）

红枣:水质量比为1:2~1:3，70 °C~90 °C恒温提汁24 h，过滤。

4.5 糖度调整

糖度20° Brix~25° Brix。

4.6 发酵

添加0.3 g/L~0.5 g/L活性干酵母，18 ℃~25 ℃发酵7 d~20 d。

4.7 澄清

采用物理澄清法或澄清剂澄清法。

4.8 调配

用甜味剂（白砂糖等）、酸味剂（柠檬酸等）、防腐剂等。

5 主要原料及辅料

5.1 主要原料

5.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的要求。

5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 主要辅料

5.2.1 酵母应符合 GB/T 20886.1 的要求。

5.2.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

5.2.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 15038规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、甲醇

按GB/T 15038规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检测。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检测。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

7.2 抽样

同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品18瓶，将所抽样品分成2份，1份用于检验，1份留样备检。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目

感官、净含量、酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、甲醇。

7.3.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格；检验结果不符合本文件时，加倍抽样进行复检，如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格品。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验要求

应每半年进行一次，或有下列情况之一时也应进行检验：

- 1) 新产品投产或老产品转厂生产时；
- 2) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 3) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5) 国家食品安全监管部门或用户提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目

本文件质量要求中规定的全部项目。

7.4.3 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本文件要求时，加倍抽样进行复检，如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签按GB 7718的规定执行，营养标注应符合GB 28050的要求。

8.1.2 包装贮运图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

包装容器应清洁，封装严密，无漏气、漏酒现象；包装材料应符合GB 23350，限制过度包装。

8.3 运输和贮存

8.3.1 用软木塞封装的酒，贮运时应“倒放”或“卧放”。

8.3.2 贮运时应保持清洁，装卸时轻拿轻放，避免强烈振荡和日晒、雨淋、冰冻，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品混装、混运。

8.3.3 产品应贮存于阴凉、干燥、通风处，成品不得与潮湿地面直接接触。

8.3.4 运输温度宜保持在5℃～35℃；贮存温度宜保持在5℃～25℃。