

《枸杞酒》国家标准（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

1、任务来源

根据 2014 年 9 月 26 日发布的《国家标准委关于下达 2014 年第一批国家标准制修订计划的通知》（国标委综合〔2014〕67 号），《枸杞酒》国家标准列入制定计划（计划编号：20140442-T-607），由中国标准化研究院、宁夏红枸杞产业有限公司、中国食品发酵工业研究院等单位主要负责起草，全国酿酒标准化技术委员会归口。

2、主要工作过程

起草阶段

计划下达后，秘书处广泛查阅和分析国内外相关标准和法规情况，为顺利开展标准制定工作提供基础材料，同时自 2015 年开始饮料酒标准体系相关标准开展全面修订工作，《饮料酒术语和分类》、《葡萄酒》、《果酒通用技术要求》等国家及行业标准的制修订工作也为本标准积累了相关经验和可借鉴的思路。

2018 年 11 月发文筹建起草工作组，截至回函日，共征集 13 家单位参与起草工作，涵盖科研、检测、生产企业、协会、监管等单位。

2019 年 4 月 27 日，秘书处组织起草工作组单位在北京召开《枸杞酒》国家标准起草启动工作会议，与会专家围绕标准定位、产品分类与现状、特征成分分析及指标设置等情况进行了充分讨论，部分内容基本达成一致意见，并讨论后续工作安排和计划。

按照启动会议商讨确定的框架和内容，秘书处于 2019 年 7 月启动样品征集工作，征集各生产企业不同类型成品酒样品，8-11 月由广东省食品工业研究所有限公司集中进行方法学研究及样品测试和分析工作。

2019 年 12 月，工作组组织在宁夏中宁县召开了起草工作会议，在前期研究工作基础上，与会专家和代表围绕本标准的主要技术内容展开充分的讨论，主要包括术语和定义、适用范围、产品分类、指标体系等方面，按照国家标准制定工作思路，产品标准应发挥引领产品高质量的作用，与会专家围绕上述讨论议题基本达成一致意见，形成标准征求意见稿。

二、 编制原则和标准主要内容的论据

1. 编制原则

- 1) 具有科学性、先进性和可操作性；
- 2) 结合行业和产品特点；
- 3) 与相关标准法规协调一致；
- 4) 促进行业健康发展与技术进步。

2. 标准主要内容的论据

a) 术语和定义

枸杞酒属于果酒，按照 QB/T 5476《果酒通用技术要求》行业标准确定的原则，狭义上枸杞酒的定义仅指发酵型，因此将枸杞酒和枸杞酒（发酵型）术语并列，以示同义。

同其他果酒命名原则一样，，当仅采用枸杞为水果原料，可只直

接称为“枸杞酒”，不同品类和产地的水果原料中总糖、总酸含量及特性差异巨大，为使枸杞酒顺利发酵或获得不同风格特征的果酒，可同时采用枸杞和其他水果共同参与发酵，或分别发酵后，再进行调配加工成复合果酒（枸杞果酒），且枸杞或枸杞酒的用量应超过 60%，符合行业发展现状。

枸杞作为一种药食两用的材料，采用白酒等浸泡工艺（即配制型）在我国长期以来具有较长的食用历史，因此此类工艺也属于广义枸杞酒范畴，并且所加入的干枸杞质量分数应超过 3%。

b) 产品分类

根据行业生产实际情况和果酒分类原则，广义枸杞酒包括枸杞酒（发酵型）、枸杞果酒、枸杞酒（配制型），前两类属于发酵酒，后一类属于配制酒。另外也可以按照含糖量分为干型、半干型、半甜型、甜型。

c) 要求

5.1 和 5.2 分别给出了枸杞酒（发酵型）和枸杞果酒的感官和理化要求。

除总糖外按不同类型含量有所区分，其他指标包括酒精度、挥发酸干浸出物等与 QB/T 5476 保持一致。

控制糖含量对果酒生产来说是至关重要的，它不仅区分酒的类型，反映酒的风味，同时又是控制生产，决定工艺的重要参数。根据枸杞果实及产品特点，干型酒 $\leq 12.0\text{g/L}$ ；半干型酒 $12.0\text{g/L} \sim 50.0\text{g/L}$ ；半甜型酒 $50.0\text{g/L} \sim 80.0\text{g/L}$ ；甜型酒 $\geq 80.0\text{g/L}$ ，上限应符合 QB/T

5476 的要求。

由于枸杞酒（配制型）成分较为复杂，可按 GB/T 27588 执行，或制定企业标准等。

d) 判定规则

按照食品质量国家标准清理工作原则提出的方案和要求，当产品声称执行本标准时，应按本标准规定的内容，判定是否符合本标准的质量要求。

e) 标签

本标准 4.1 条给出不同类型的产品分类，其风格特征、工艺、成本等也不相同，为向消费者提供更为准确的信息，预包装产品应标示按原料和工艺划分的类别，即枸杞酒（发酵型）、枸杞果酒、枸杞酒（配制型），同时还应标注含糖量和所用枸杞的含量。

三、 主要试验（或验证）分析

在标准制定过程中，为深入剖析枸杞特征成分枸杞多糖，对其测定方法由起草单位之一广东省食品工业研究所有限公司进行了方法学验证，包括 GB/T 18672-2014 《枸杞》附录 A 枸杞多糖测定、SN/T 4260-2015 《出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法》、《保健食品功效成分检测方法》中葡聚糖的分光光度测定法（参照 AOAC 1988.12）等方法。但是由于枸杞多糖的成分较为复杂，另外包括其他糖类（单糖、低聚糖）以及碳水化合物等对测定方法干扰较大，或者是在样品处理过程中对多糖含量产生损耗，均无法准确反映枸杞酒中的真实含量，方法尚不成熟，因此经过专家组讨论一致同意暂不列

入该指标，为标准制定提供了充分依据。

四、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

五、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、 贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布 6 个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、 废止现行相关标准的建议

无。

十、 其他应予说明的事项

无

全国酿酒标准化技术委员会

2020 年 1 月 7 日