ICS03.100.20
A 100

T/OTOP

团　　体　　标　　准

T/OTOP-XX-2024

靖州杨梅酒

Jingzhou Bayberry Wine

（征求意见稿）

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

中国民族贸易促进会　发布

目次

前言……Ⅱ

引言……Ⅲ

1 范围……1

2 规范性引用标准……1

3 术语和定义……2

4 技术要求……3

5 要求……3

6 检测方法……4

7 检验规范……4

8 标志、包装、运输、储存……5

前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担辨识专利的责任。

本文件由靖州苗族侗族自治县质量计量检验检测中心提出

本文件由中国民族贸易促进会标准化工作委员会归口。

本文件起草单位:靖州苗族侗族自治县质量计量检验检测中心、中南粮油食品科学研究院有限公司、靖州苗族侗族自治县杨梅协会、湖南溯源实验室管理咨询有限公司、岳阳市检验检测中心、湘阴县农业农村局、广州白云机场海关综合技术服务中心。

本文件主要起草人：甄达贵、唐树冬、蒋世双、何攀、蔡亭、石芬、王杜、陈昌勇、甘平洋、唐会智、朱礼、朱明扬、赵勇、吴亚陆、殷平、舒志权、吴勇、高奇琛、易佳佳。

本标准为首次发布。

靖州杨梅酒

1 范围

本标准规定了靖州杨梅酒的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于靖州杨梅酒的生产、销售与检验。

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，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不标注日期的引用文件，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 2758　食品安全国家标准　发酵酒及其配制酒

GB 12696-2016 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

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 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/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/T 20886.2 酵母产品质量要求 第 2 部分: 酵母加工制品

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

DB43/T 238 靖州杨梅鲜果

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》

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 定义和术语

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 靖州杨梅酒

以靖州产杨梅鲜果或杨梅果汁为原料，经发酵酿造而成的发酵酒及其配制酒。

3.2 分类

根据酒体色泽，可将杨梅酒分为白杨梅酒和红杨梅酒两种。

3.3 白杨梅酒

酒体呈琥珀色的杨梅酒。

3.4 红杨梅酒

酒体呈鹅肝色或褐红色的杨梅酒。

根据糖含量(以葡萄糖计),可将杨梅酒分为干型杨梅酒、半干型杨梅酒和甜型杨梅酒 3 种。

3.5 干型杨梅酒

总糖含量≤5.0g /L 的杨梅酒。

3.6 半干型杨梅酒

总糖含量≥5.1 g/L 且≤50g/L 的杨梅酒。

3.7 甜型杨梅酒

总糖含量≥50.1g/L 的杨梅酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

靖州杨梅鲜果：应符合 DB43/T 238 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

酵母：应符合 GB/T 20886 的规定

4.3 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目		指标	检验方法
色泽	白杨梅酒	呈琥珀色，有光泽。	GB/T 15038
	红杨梅酒	呈鹅肝色或褐红色，有光泽。	
组织形态		澄清透明，无悬浮物，允许少量沉淀。	
香气		具有纯正的杨梅果香和酒香，无异味	
滋味	干型	具有纯净、酸香的风味、酒体完整	
	半干型	具有纯净、幽雅、爽怡的风味、酒体丰满	
	甜型	具有醇正、酸甜适口的风味、酒体丰满	
杂质		无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

<table>
<tr><td colspan="2">项　　目</td><td>指　　标</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td colspan="2">酒精度(20℃)/(%vol)</td><td>5.0～25.0</td><td rowspan="7">GB/T 15038</td></tr>
<tr><td colspan="2">干浸出物/(g/L) ≥</td><td>16.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">滴定酸(以柠檬酸计)/(g/L)</td><td>3.0～10.0</td></tr>
<tr><td colspan="2">挥发酸(以乙酸计)/(g/L) ≤</td><td>1.0</td></tr>
<tr><td rowspan="3">总糖(以葡萄糖计)/(g/L)</td><td>干型≤</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>半干型</td><td>5.1～50.0</td></tr>
<tr><td>甜型≥</td><td>50.1</td></tr>
<tr><td colspan="4">注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol</td></tr>
</table>

4.5 污染物限量指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定

4.6 食品添加剂限量

食品添加剂限量应符合 GB 2760 中果酒的规定

食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定

4.7 净含量

预包装食品净含量应符合原国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005）令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，净含量检测应按照 JJF 1070 的规定执行。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合发酵酒及配制酒生产卫生规范的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料，同一生产线与同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

按表 3 抽取样品，从每批产品中随机抽 n 箱，再从 n 箱中各抽取一瓶。样品总量不足

3.0L 时，应 适当按比例加抽。并将其中的三分之一样品封存，作复检样。

表 3 抽样方案

批量范围/箱	抽取箱数/箱(n)
<50	4
51～1200	6
1201～3500	10
35001 以上	15

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经生产单位检验部门对其感官、总糖、滴定酸、挥发酸、干浸出物、酒精度、净 含量进行检验，检验合格后方可出厂销售。

5.4 型式检验

5.4.1 一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

1)产品定型投产时；

2)更换主要设备时；

3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

4)原料产地或供货商发生变化时；

5)停产半年以上恢复生产时；

6)食品安全监督机构提出要求时。

5.4.2 型式检验项目：为本标准技术要求规定的全部项目。

5.5 判定规则

产品检验项目全部符合本标准，判定为合格，如有一项不合格，应对留样进行复检，复检后仍不合格时，判定为不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1.1 产品的标签应符合 GB7718、GB 2758 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志按 GB/T 191 要求执行。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准要求。

6.2.2 包装应严密结实、防潮湿、防污染。

6.3 运输

运输工具应干燥、清洁卫生。应在 5～35℃下运输，运输过程中应防尘、防雨、防潮、防日晒、不 得与有毒、有污染的物品混装混运，装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎包装袋。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的库房中，距地面 15cm、墙面 20cm 以上，注意防虫、防鼠、 防潮，不应和有毒、有害对产品有污染的货物一起贮存。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，大于等于 10%vol 的酒可免于标示保质期，小于 10%vol 的杨梅酒保质期为 6 个月。