ICS 67.160.10
CCS X 62

T/ACCEM

中 国 商 业 企 业 管 理 协 会 团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—XXXX

樱桃酒生产工艺规范

Technical specification for Kirsch production

（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

中国商业企业管理协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　基本要求 1
5　生产工艺流程 2
6　质量管理 2
7　生产档案 2
8　标志、标签、包装、运输和贮存 3

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。

本文件由皖西学院提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：皖西学院、安徽益清堂中药生物科技有限责任公司、六安市食品药品检验中心、安徽皖西生物科技有限公司。

本文件主要起草人：孙传伯、倪卫红、蒋平、刘文丽、赵成、赵群、王先进、陈存武。

樱桃酒生产工艺规范

1 范围

本文件规定了樱桃酒生产的基本要求、生产工艺流程、质量管理、生产档案、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于规范樱桃酒生产工业。

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 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 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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原辅料

4.1.1 樱桃

应成熟适度、干净、卫生，无霉变、无异味、无杂质，不使用腐烂果或剔除其腐烂部分，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

4.1.5 焦亚硫酸钾

应符合 GB 25570 的规定。

4.2 设施设备要求

应具有取汁设备、过滤设备、杀菌设备、发酵设备、陈酿设备、精滤设备、灌装设备等，设施设备应符合 GB 12696 及相关规定。

4.3 人员要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 及相关规定。

5 生产工艺流程

5.1 生产工艺

原料验收→破碎（压榨）→发酵→分离→陈酿→调配（或不调配）→除菌（或不除菌）→灌装→成品。

5.2 原料验收

选用成熟度为 90 %以上新鲜完好的果实，剔除病虫害、腐烂、严重皱缩的果实。

5.3 破碎（压榨）

用压榨机将果肉进行压榨。

5.4 发酵

将压榨后的樱桃投入无菌的发酵设备中，添加已活化的酒用酵母（0.01 %～0.05 % 质量体积比的活性干酵母），搅拌均匀，前 2 d 开罐发酵，后期封罐发酵 6 d～8 d，在适宜温度（18 ℃～22 ℃）条件下发酵至酒精度 12 % vol～13 % vol 恒定不变。

5.5 分离

宜使用板框过滤设备或硅藻土过滤器进行过滤分离。

5.6 陈酿

将分离后的樱桃酒液移入无菌不锈钢储罐等陈酿设备中，在常温下避光陈酿 30 d 以上。

5.7 调配

根据产品糖度、酸度，添加相关辅料及食品添加剂进行调配。

5.8 除菌

采用 130 ℃～135 ℃ 高温杀菌 6 s～7 s，或巴氏杀菌 60 ℃～80 ℃ 保持 30 min。

5.9 灌装

按产品要求进行无菌灌装。

6 质量管理

6.1 应建立具有可追溯性的质量安全管理体系。
6.2 原料、酿造过程均应按批次检验，符合要求后进入下一生产环节。
6.3 企业应对出厂的产品逐批次进行检验，出厂检验项目包括：感官品质、理化指标。

7 生产档案

7.1 生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签字等。
7.2 生产档案应保存 2 年以上。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。标签需标注枸杞占原料含量的百分比。

8.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的容器包装，定量误差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。不应与有毒有害及有异味的物品一起混装混运。运输时应防雨、防晒、防止冰冻，避免强烈震荡。搬运时应轻拿轻放，不应抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。贮存中应禁止火种，不应与有毒有害及有异味物品共同存放，产品码放应离地离墙，避免受潮或污染。