ICS 67.080.10
CCS X 63

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 375—2022

桑葚（果）配制酒加工技术规程

Code of practice for mulberry integrated alcoholic beverage processing

2022－08－26 发布　　2022－09－01 实施

广西标准化协会　　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　原辅料要求 2
5　生产加工过程卫生要求 2
6　加工设备 2
7　加工工艺流程 3
8　加工工艺要求 6
9　记录追溯 8
附录 A（资料性）　加工参考设备 9

前　言

本文件参照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。

本文件由广西壮族自治区蚕业技术推广站提出并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区蚕业技术推广站。

本文件主要起草人：周晓玲、梁贵秋、陆春霞、韦伟、肖潇、刘开莉、徐雯雯、李国栋、莫炳巧、唐永飞、李小群、林强轩、梁思思、马靖羽、毛丽丽。

桑葚（果）配制酒加工技术规程

1 范围

本文件规定了桑葚（果）配制酒加工的术语和定义、原辅料要求、生产加工过程卫生要求、加工设备、加工工艺流程、加工工艺要求、记录追溯。

本文件适用于桑葚（果）配制酒的加工。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB 10343 食用酒精
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 16325 干果食品卫生标准
GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞
GB/T 29572 桑椹（桑果）
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑葚（果） mulberry

为桑科、桑属植物桑树的果穗。

3.2

桑葚（果）发酵酒 mulberry fermented alcoholic drink

以桑葚（果）或果汁（浆）为主要原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.3

桑葚（果）蒸馏酒 mulberry distilled alcoholic drink

以桑葚（果）为主要原料，经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。

3.4

桑葚（果）原酒 crude mulberry alcoholic drink

以桑葚（果）为主要原料，经原料预处理、发酵、蒸馏（或不蒸馏）等工艺加工制成的未经勾调的饮料酒。

3.5

桑葚（果）配制酒 mulberry integrated alcoholic beverage

以蒸馏酒、食用酒精或桑葚（果）发酵酒等为酒基，加入或不加入桑葚（果）进行浸泡和/或直接加入桑葚（果）汁，加入可食用的辅料和/或食品添加剂，进行调配和/或再加工制成的饮料酒。

4 原辅料要求

4.1 桑葚（果）

应符合GB 29572或GB 16325、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 蒸馏酒

应符合GB 2757的规定。

4.3 食用酒精

应符合GB 10343、GB 31640的规定。

4.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 其他辅料

应符合相应的食品安全国家标准及国家卫健委食药两用物质质量的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951、GB 12696的规定。

6 加工设备

宜具备但不限于附录A的设备。

7　加工工艺流程

7.1　以蒸馏酒或者食用酒精为酒基

以蒸馏酒或者食用酒精为酒基加工流程见图 1。

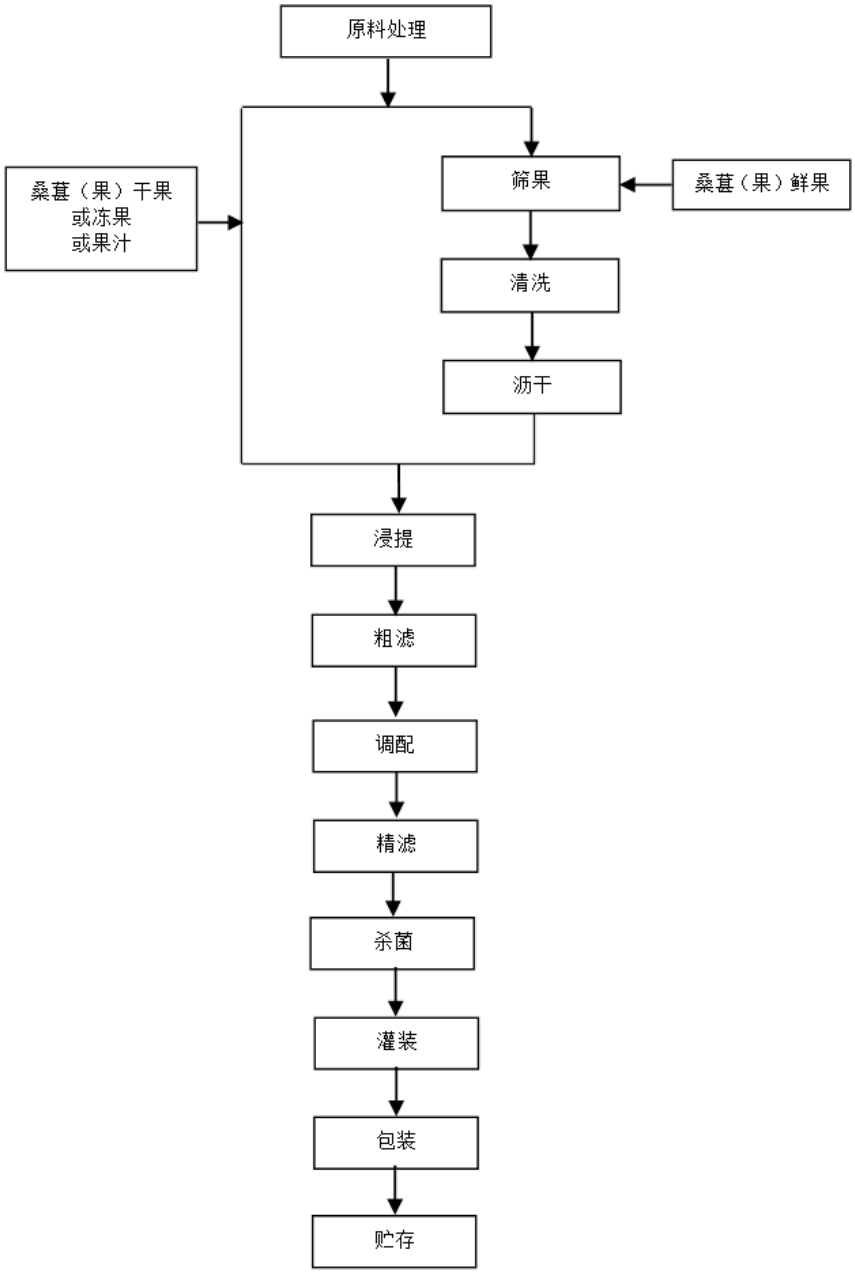

图1　以蒸馏酒或者食用酒精为酒基加工工艺流程

7.2　以桑葚（果）发酵酒为酒基

以桑葚（果）发酵酒为酒基加工流程见图2。

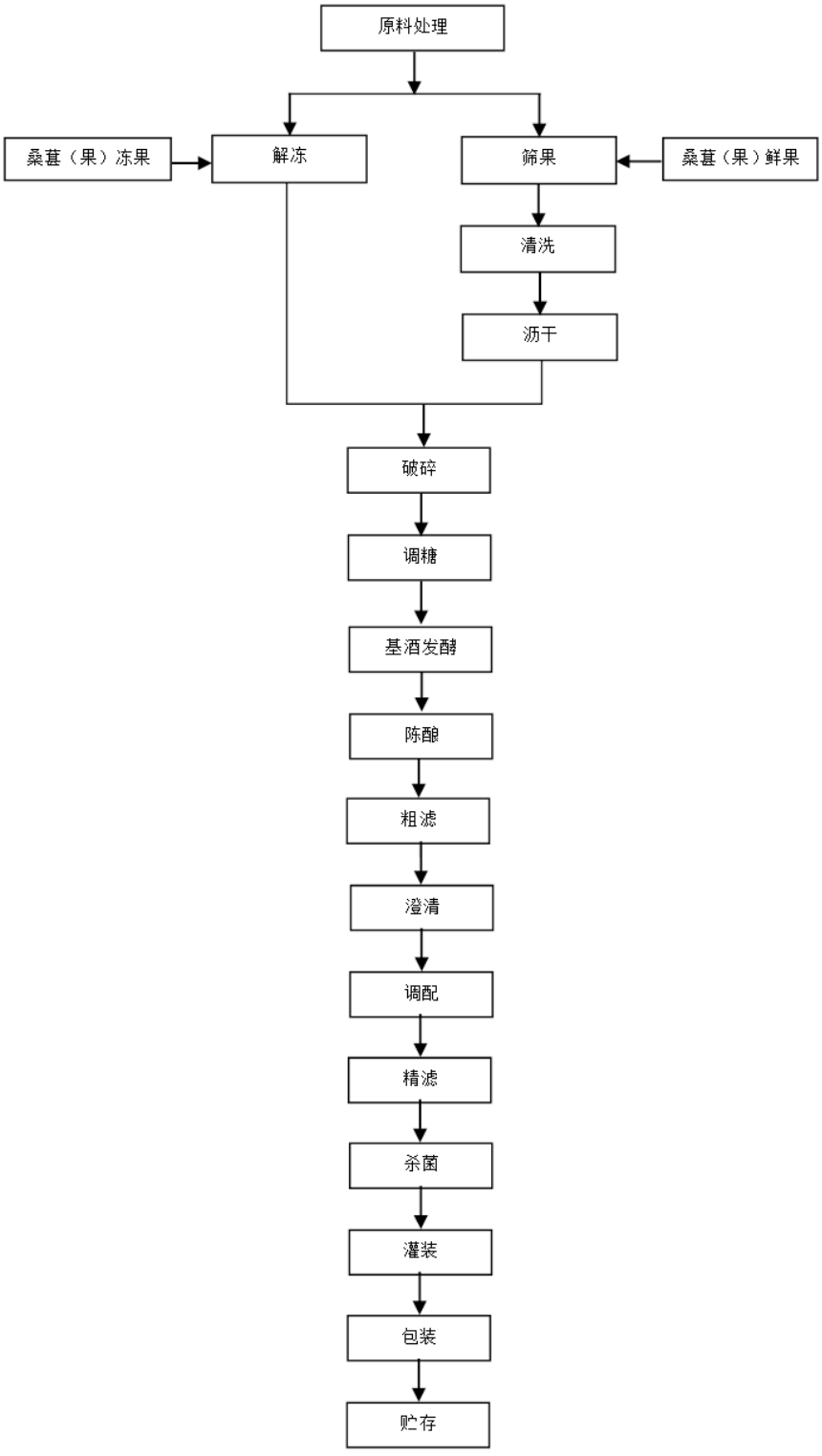

图2　以桑葚（果）发酵酒为酒基加工工艺流程

7.3 以桑葚（果）蒸馏酒为酒基

以桑葚（果）蒸馏酒为酒基加工流程见图3。

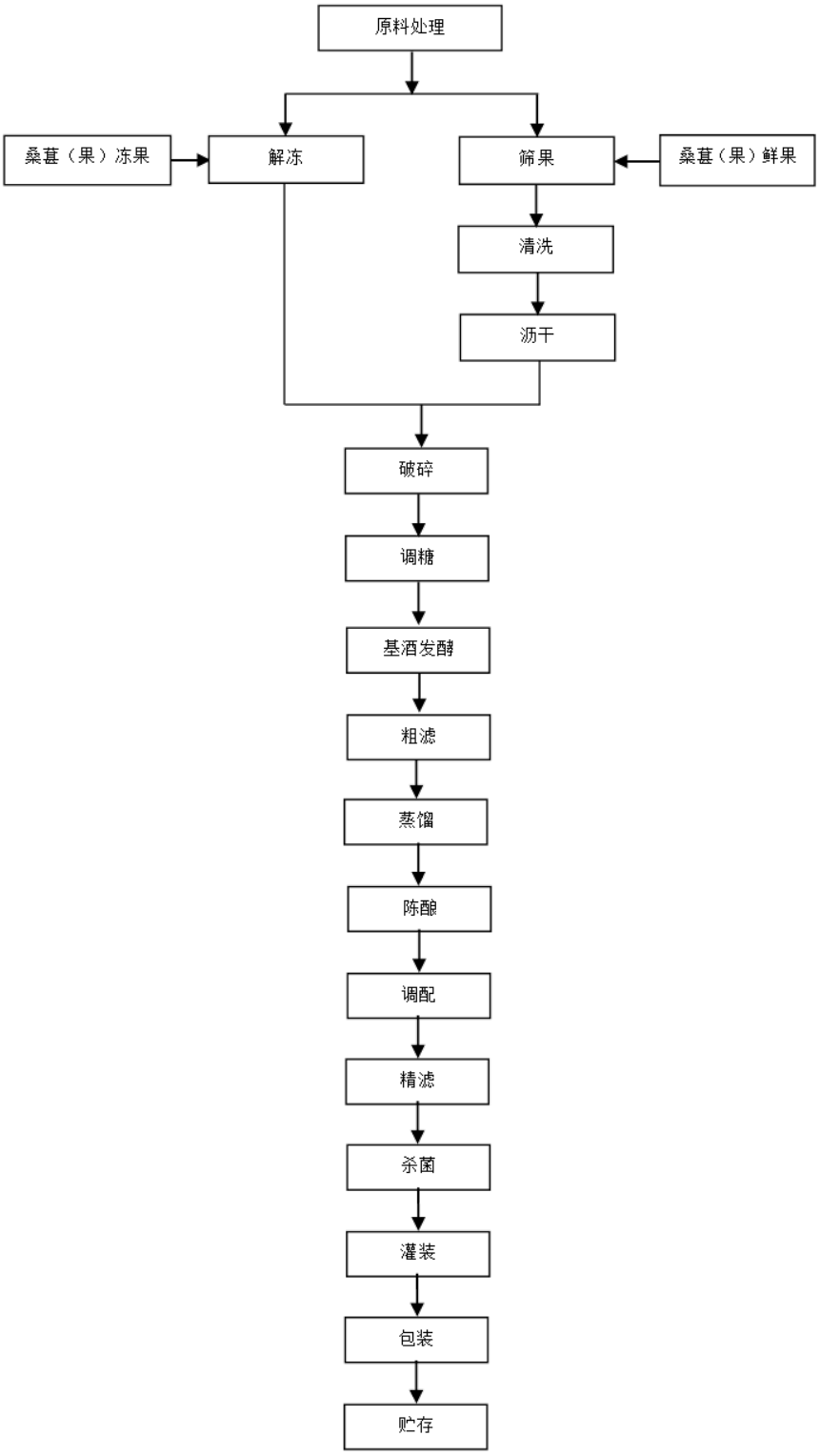

图3 以桑葚（果）蒸馏酒为酒基加工工艺流程

8 加工工艺要求

8.1 以蒸馏酒或者食用酒精为酒基

8.1.1 原料处理

8.1.1.1 筛果

桑葚（果）以八成熟以上为宜，采摘回后尽快摊放于选果设备中，剔除病果、虫果以及其他杂质，超过3h不能及时处理的桑葚（果）应存放于冷藏库中保存，置于冷藏库中12h不能处理的桑葚（果）转存于冷冻库中保存。

8.1.1.2 清洗

经挑选后桑葚（果）用加工用水进行清洗去除灰尘及杂质。

8.1.1.3 沥干

将清洗后桑葚（果）置于晾晒架上沥干水分。

8.1.2 浸提

将桑葚（果）（破碎或不破碎）和/或桑葚（果）汁，与蒸馏酒或食用酒精混合浸泡提取。

8.1.3 粗滤

用滤径≥0.15 mm的过滤设备进行粗滤。

8.1.4 调配

将过滤后的桑葚（果）原酒配以蒸馏酒、食用酒精、辅料及食品添加剂进行调配。

8.1.5 精滤

用滤径为0.45 μm～0.65 μm的过滤设备进行精滤。

8.1.6 杀菌

酒精度≤20%vol的产品采用巴氏杀菌或超高温瞬时杀菌。

8.1.7 灌装

将调配杀菌后的桑葚（果）配制酒按要求进行灌装，成品酒的质量要求应符合GB 2757的规定。

8.1.8 包装

预包装成品酒标签应符合GB 7718的规定。成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求和国家相关规定。包装用包装箱应符合GB/T 6543规定。

8.1.9 贮存

应贮存在清洁、通风、阴凉且避免阳光直射，并有防爆、防虫、防鼠、防蝇的专用仓库内，不应与有毒、有害、有污染、有异味物品一起存放，贮存环境温度以5 ℃～35 ℃为宜。

8.2 以桑葚（果）发酵酒为酒基

8.2.1 原料处理

桑葚（果）鲜果同8.1.1方法处理，桑葚（果）冻果需提前解冻。

8.2.2 破碎

将桑葚（果）鲜果用破碎设备进行破碎，所得浆液可直接使用，也可分离滤渣取上清汁使用。

8.2.3 调糖

添加白砂糖使上清汁中的可溶性固形物达20 °Bx～28 °Bx。

8.2.4 基酒发酵

将活化后的酿酒酵母加到已调糖的桑葚（果）浆液中混匀，控制发酵温度在18 ℃～28 ℃，发酵成酒精度含量为（以容量计）6%vol～16%vol的桑葚（果）原酒。

8.2.5 陈酿

将桑葚（果）原酒装满罐中，在30 ℃以下进行存放，并定时补罐。常温条件下陈酿时间宜为3个月以上。

8.2.6 粗滤

同8.1.3。

8.2.7 澄清

采用自然澄清、明胶澄清、硅藻土澄清、速冻澄清等工艺对桑葚（果）原酒进行澄清。

8.2.8 调配

将澄清后的桑葚（果）发酵酒配以桑葚（果）汁、原辅料及食品添加剂进行调配。

8.2.9 精滤

同8.1.5。

8.2.10 杀菌

同8.1.6。

8.2.11 灌装

将调配杀菌后的桑葚（果）配制酒按要求进行灌装，成品酒的质量要求应符合GB 2758的规定，软木塞应符合GB/T 23778的规定。

8.2.12 包装

同8.1.8。

8.2.13 贮存

同8.1.9。

8.3 以桑葚（果）蒸馏酒为酒基

8.3.1 原料处理

同8.2.1。

8.3.2 破碎

同8.2.2。

8.3.3 调糖

同8.2.3。

8.3.4 基酒发酵

同8.2.4。

GXAS 广西标准化协会

8.3.5 粗滤

同8.2.5。

8.3.6 蒸馏

将桑葚（果）原酒进行蒸馏并掐头去尾，收集0.5%以上的馏出物为酒头，至馏出物≤1%vol时收集酒尾，取酒度在55%vol～70%vol的中段酒为桑葚（果）原酒，收集的酒头酒尾可用于再次蒸馏。

8.3.7 陈酿

将桑葚（果）原酒装满罐中，常温条件下存放时间宜为3个月以上。

8.3.8 调配

将陈酿后的桑葚（果）蒸馏酒配以桑葚（果）汁、原辅料及食品添加剂进行调配。

8.3.9 精滤

同8.1.5。

8.3.10 杀菌

同8.1.6。

8.3.11 灌装

同8.1.7。

8.3.12 包装

同8.1.8。

8.3.13 贮存

同8.1.9。

9 记录追溯

记录资料应妥善保存和管理以备追溯。记录资料包括但不限于原料和加工各个关键控制点的数据记录、成品酒的出入库记录、产品逐批检验记录。

附 录 A
（资料性）
加工参考设备

加工参考设备见表A.1。

表A.1 加工参考设备

序号	设备名称	设备用途
1	螺旋式榨汁机	破碎榨汁设备
2	不锈钢发酵罐	浸提、陈酿设备
3	不锈钢储酒罐	储存设备
4	不锈钢调配罐	浸提、调配设备
5	离心式饮料泵	过滤、调配设备
6	板框过滤机	过滤、澄清设备
7	硅藻土过滤机	过滤、澄清设备
8	刮板速冻机	过滤、澄清设备
9	超高温瞬时灭菌器	灭菌设备
10	巴氏灭菌器	灭菌设备
11	冲瓶、灌装、打塞三联一体机	灌装、包装设备
12	胶帽热缩机	包装设备
13	贴标机	包装设备
14	喷码机	包装设备
15	蒸汽锅炉	清洗、灭菌设备

GXAS 广西标准化协会

中华人民共和国团体标准

桑葚（果）配制酒加工技术规程

T/GXAS 375—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有　侵权必究