

团 体 标 准

T/ GXAS 019—2019

生物技术提取动物原料生产配制酒绿色工 艺技术规程

Green technical code of pratice for biotechnology extraction of animal
raw materials production compound wine

2019 – 09 – 20 发布

2019 – 09 – 22 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 生产场所要求 1

5 设备与器具要求 1

6 原辅料要求 2

7 生产工艺 3

8 贮存 4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西北海市合浦东园家酒厂提出。

本标准起草单位：广西北海市合浦东园家酒厂、华中农业大学、广西大学轻工与食品学院。

本标准主要起草人：孟宪福、黄炳权、陈正军。

生物技术提取动物原料生产配制酒绿色工艺技术规程

1 范围

本标准规定了生物技术提取动物原料生产配制酒绿色工艺技术的术语和定义、生产场所要求、设备与器具要求、原辅料要求、生产工艺、贮存。

本标准适用于生物技术提取动物原料生产配制酒的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 10781.3 米香型白酒

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

T/CCCMHP1E 1.18 植物提取物 木瓜蛋白酶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生物技术提取动物原料生产配制酒 biotechnology extraction of animal raw materials production compound wine

以海蛇、海马、海龙、珍珠贝肉等动物药材为原料，经中药材炮制、生物提取、浸泡陈酿、勾兑等工艺配制而成的配制酒。

4 生产场所要求

应符合GB 14881及相关规定。

5 设备与器具要求

应选择的设备与器具及主要用途见表1。

表1 设备与器具及主要用途

设备和器具	主要用途
破碎机	将动物原料破碎成破碎状态
板框过滤机	过滤
恒温水解装置	保温水解
刀具	切原料
桶	中转
筛网	粗过滤
大瓦缸	陈酿

6 原辅料要求

6.1 原料

6.1.1 动物药材

包括但不限于海蛇、海马、海龙、珍珠贝肉，应符合国家相关规定。

6.1.2 白酒

应符合GB 10781.3的规定。

6.2 辅料

6.2.1 胰酶

应符合GB 1886.174的规定。

6.2.2 木瓜蛋白酶

应符合T/CCCMHPTE 1.18的规定。

6.3 配料

6.3.1 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

6.3.2 糖

应符合GB 13104的规定。

6.3.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 生产工艺

7.1 工艺流程

见图1。

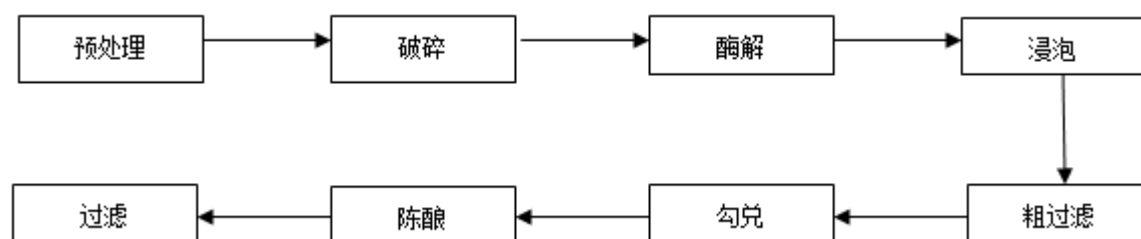


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

将检验合格的动物药材用刀具切断，清洗后备用。

7.2.2 破碎

将清洗过的动物药材采用破碎机破碎成肉浆。

7.2.3 酶解

将动物药材肉浆置于发酵罐，加10倍量水搅拌松散，加热至40℃，添加经过活化后的胰酶，添加量为物药材重量的0.25%，在pH为7.5条件下恒温水解5h；加热至90℃恒温30min，然后冷却至55℃，添加活化后的木瓜蛋白酶，添加量为动物药材重量的0.15%，在pH为7.0条件下恒温水解3h。

7.2.4 浸泡

酶解后的动物药液经检验合格后置于大瓦缸中，用25°~35°的白酒进行浸泡1年以上。酶解液放入酒缸的数量不得超过酒体本身的10%。

7.2.5 粗过滤

将浸泡后的动物酒用滤布粗过滤，形成原酒。

7.2.6 勾兑

按照配方比例，计算确定原酒与白酒比例并量取混合，添加或者不添加蜂蜜或糖，混合均匀。

7.2.7 陈酿

将勾兑好的酒置于大瓦缸中封口保存，记录时间、温度等情况。

7.2.8 过滤

将陈酿后酒用板框过滤机过滤，滤膜规格为0.22 μm，过滤至澄清透明。

7.3 成品

成品要求见表2。

表2 成品要求

项 目	要 求
色 泽	橙红色液体
澄清度	澄清透明，允许有少量沉淀及悬浮物
香 气	具有动植物香和酒香，诸香和谐
滋 味	绵甜醇和，酒体完整，口感纯正
风 格	具有本品特有的风格

8 贮存

宜用清洁卫生的酒坛（酒罐）贮存，注明标识（年度、日期、库号、坛号、车间、班组、轮次、数量）。

中华人民共和国团体标准

生物技术提取动物原料生产配制

酒绿色工艺技术规范

T/GXAS 019—2019

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究