

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

五指毛桃露酒生产技术规程

Technical Regulations for the Production of Integrated Alcoholic
Beverages from Ficus Hirta Vahl.

(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

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由广西农业职业技术大学提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西农业职业技术大学、广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心（天然香料香精）]、南宁职业技术大学、培力（南宁）药业有限公司、广西国际商务职业技术学院、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西生态工程职业技术学院、广西云庭汇餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：粟华生、谭文慧、冯婷、韦婷双、万国越、杨磊、黄彩幸、咎川南、范广、刘常凯、陆柔、韦红言、杨方方、韦宇杰、李星亚、石敏、李河、陈文媛、郑博强、莫万佳、林锦芳、英雄梅、覃姚红、黄晨、黄艳。

五指毛桃露酒生产技术规程

1 范围

本文件规定了五指毛桃露酒的术语和定义、工艺流程、加工基本要求、原辅料选择、工艺技术要求、检测原则、标志、包装、运输和储存、生产档案管理等。

本文件适用于五指毛桃露酒的生产加工。

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/T 191 包装储运图形符号标志
 GB 317 白砂糖
 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 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/T 10343 食用酒精质量要求
 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/T 27588 露酒
 GB 35883 冰糖
 T/CBJ 9101 露酒

3 术语和定义

GB/T 27588界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五指毛桃露酒 *integrated alcoholic beverages from ficus hirta Vahl.*

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，干燥后的五指毛桃（根）为基本原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经调配、混合、浸提、澄清、过滤、灌装等工艺制成的，含有一定酒精度的露酒。

4 工艺流程

五指毛桃露酒工艺流程见图1。

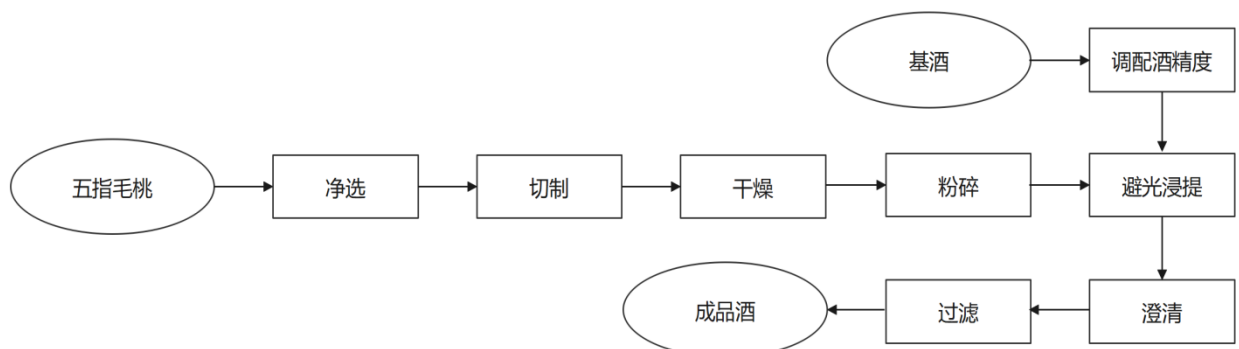


图1 五指毛桃露酒工艺流程

5 加工基本要求

生产场地、生产环境、设备与设施、人员培训与管理应符合GB 8951、GB 12696 和GB 14881的规定。五指毛桃露酒酒基酒精度调配及五指毛桃（根）净选、切制、干燥、粉碎、避光浸提、澄清与过滤、杀菌与灌装等使用的设备、容器与管线应采用无毒、无害、无异味、抗腐蚀、易清洗的材料制作，加工车间应设置专用的器具清洗、消毒场所、消杀设备。

6 原辅料选择

6.1 主要原料

- 6.1.1 馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 6.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 6.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 6.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 6.1.5 五指毛桃（根）应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14881 及国家卫生部有关规定，运输储存过程中应保持干燥,避免多次翻倒挤压造成机械损伤而引起霉烂、变质和污染。

6.2 辅料

- 6.2.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 6.2.2 冰糖应符合 GB 35883 的规定。
- 6.2.3 其他食品添加剂应符合 GB 2760 和 GB 14881 的规定。

7 工艺技术要求

7.1 调配酒精度

以大米、沃柑等蒸馏酒或葡萄、龙眼等发酵酒为酒基，与蒸馏水在洁净的容器中混合均匀，混合调配至所需酒精度，酒精度范围宜在20.0%vol~55.0%vol之间。

7.2 净选

挑选皮薄而韧、易剥离、富纤维性，表面橙黄色至红棕色，有一股天然的淡椰香味的优质五指毛桃根部，除去杂质。用水枪冲洗，除去泥沙等杂物、稍沥干。

7.3 切制

- 7.3.1 将洗净的五指毛桃用干净的切制设备，选取直径 1.5 cm 以上的根进行切片，片厚 2 mm~4 mm。切片前注意需将根晾晒或烘至含水率 30% 以下，以防切制时根皮部分离脱落。
- 7.3.2 选取直径 0.5 cm~1.5 cm 的侧根，切成长度 1 cm~1.5 cm、3 cm~5 cm 规格的段。

7.4 干燥

将切制好的五指毛桃于 40℃~50℃烘箱烘干，干燥时长为 8 h~15 h，直至含水率≤12%。

7.5 粉碎

将干燥好的五指毛桃片（段），粉碎成粗粉，能全部通过二号筛，但混有能通过四号筛不超过40%的粉末，备用。

7.6 避光浸提

称取一定量的五指毛桃粗粉置于容器中，添加适量的基酒将酒精度调配至20.0%vol~55.0%vol，（五指毛桃/蒸馏酒比例量为10 g/100 mL~20 g/100 mL），充分混匀。密封后于室温（20℃~25℃）储存，避光浸提，保持环境恒温恒湿（湿度60%~80%），浸提时间不少于40 d。

7.7 澄清

室温浸提后添加适量澄清剂，静置澄清酒体，或让酒体自然澄清，取上清液。

7.8 过滤/离心

澄清后使用膜过滤设备或使用离心设备进行过滤或离心操作，即得五指毛桃养生酒原液。

7.9 杀菌及灌装

灌装后即得成品。

9 检验原则

参考 GB/T 27588 露酒。

9.1 出厂检验

每批产品出厂时，按GB/T 27588露酒的质量要求进行感官要求、酒精度、总酸或总酸+总酯、非糖固形物、总糖、净含量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌项目的检测。

9.2 型式检验

9.2.1 型式检验项目 为GB/T 27588露酒质量要求的全部项目内容。

9.2.2 一般情况下每年对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 投产的前 3 批产品；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 停产后重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

10 标志、包装、运输和储存

10.1 标志

10.1.1 预包装露酒标签按GB 7718执行，应标示所用酒基种类，并标明含糖量。当总糖含量≤5 g/L时，可不标示含糖量；当5 g/L<总糖含量<60 g/L时，可标示含糖量范围；当总糖含量>60 g/L时，应标示具体数值。

10.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和规格。

10.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191要求。

10.2 包装

包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。内外装材料应符合GB 4806.5和GB 4806.7的规定。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

10.3 运输和贮存

10.3.1 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放；存放地点宜避光、通风良好；严禁火种。

10.3.2 成品不应与潮湿地面直接接触。

10.3.3 贮存、运输温度宜保持在20℃～25℃。

11 生产档案管理

11.1 应建立原辅料采购、出入库及使用档案，包括原辅料来源、使用量、使用方法、使用时间、使用人等信息。

11.2 应建立生产加工过程管理档案，包括酒精度调配、挑选、清洗、切制、烘干、浸提、澄清过滤、杀菌灌装、出库等。

11.3 档案记录保存2年，内容应准确、完整、清晰。
