

ICS 67.020  
CCS X 62

**DB5101**

**四川 成都 市 地 方 标 准**

DB5101/T 85—2020

**地理标志产品 鄂江青梅酒**

2020-12-04 发布

2020-12-04 实施

成都市市场监督管理局

发 布

## 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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 78 号《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924—2008《地理标志产品 标准通用要求》制定。

本文件由成都市知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：大邑县市场监督管理局、大邑县农业农村局、大邑县卫生健康局、四川梅鹤酒业有限公司、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：王长明、李忠良、何西、柳苗苗、高烽焱、林武阳、姜灵云。

# 地理标志产品 鄢江青梅酒

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品 鄢江青梅酒的保护范围、术语和定义、原料要求、工艺要求、质量特征、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2013年第184号公告批准保护的鄢江青梅酒。

## 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 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 5461 食用盐

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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》

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第78号 《地理标志产品保护规定》

## 3 保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围，即四川省大邑县鄢江镇、晋原镇、悦来镇、苏家镇、斜源镇、西岭镇、花水湾镇、鹤鸣乡共 8 个乡镇现辖行政区域范围。见附录 A。

## 4 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 4.1

**邮江青梅酒**

在邮江青梅酒地理标志产品保护范围内，以鲜青梅或青梅汁为原料，采用本文件规定的工艺，加工生产的含有一定酒精度的发酵酒，按总糖含量不同分为：干酒、半干酒、半甜酒、甜酒。

**5 原料要求****5.1 青梅**

选用邮江本地种植的新鲜青梅。

**5.2 配料**

白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

**5.3 菌种**

符合国家相关规定。

**5.4 酿造用水**

采用产地范围内的深井水，水质应符合 GB 5749 的规定。

**6 工艺要求**

见附录 B。

**7 质量特征****7.1 感官特色**

应符合表 1 的规定。

**表1 感官特色**

项 目		要 求
外观		澄清、透明、无悬浮物、无沉淀（装瓶一年以上的产品允许有少量沉淀）
色泽	半甜、甜酒	黄色、金黄色
香气		具有青梅清新的果香和谐调的酒香
滋味	半甜、甜酒	纯净爽口、醇厚、酸甜协调、无异味
风格		具有本产品类型的固有风格

**7.2 理化指标**

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
酒精度 (20℃) , (%vol)	(6.0~16.0) ±1°	
总糖 (以葡萄糖计) , (g/L)	干酒	≤ 4.0
	半干酒	4.1~12.0
	半甜酒	12.1~50.0
	甜酒	≥ 50.0
滴定酸 (以柠檬酸计) , (g/L)	4.0~15.0	
挥发酸 (以乙酸计) , (g/L)	≤	1.2
干浸出物, (g/L)	≥	8.0

### 7.3 安全及其他质量技术要求

- 7.3.1 微生物限量应符合 GB 2758 的规定。
- 7.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 7.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 7.3.4 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

### 7.4 净含量及允差

应符合原国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官特色

#### 8.1.1 外观、色泽

将样品注入洁净、干燥的透明酒杯中，在明亮处观察，记录其色泽、清亮程度、沉淀及悬浮物情况。

#### 8.1.2 香气

将样品注入洁净、干燥的酒杯中，先轻轻摇动酒杯，然后用鼻进行闻嗅，记录其香气特征。

#### 8.1.3 滋味

将样品注入洁净、干燥的酒杯中，喝入少量样品 (约2 mL) 于口中，以味觉器官仔细品尝，记录其口味特征。

#### 8.1.4 风格

通过品评样品的香气、口味并综合分析，判断是否具有该产品的风格特点。

### 8.2 理化指标

酒精度按 GB 5009. 225 的规定执行，其余按 GB/T 15038 的规定执行。

### 8.3 安全及其他质量技术要求

- 8.3.1 微生物限量按 GB/T 4789.25 的规定执行。
- 8.3.2 污染物限量按 GB 2762 规定的方法执行。
- 8.3.3 真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法执行。
- 8.3.4 食品添加剂按 GB 2760 规定的方法执行。

#### 8.4 净含量及允差

按 JJF 1070 的规定执行。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

同一生产时间内，同一加工工艺所生产的同一规格产品为同一组批。

#### 9.2 抽样方法

按表3抽取样本，总取样量不少于1500 mL。单件包装净含量少于500 mL，可增加抽样数量。

表3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
50 以下	3	3
50~1200	5	2
1201~35000	8	1
35000 以上	13	1

#### 9.3 检验项目

##### 9.3.1 出厂检验

检验内容包括感官特色、理化指标、净含量及允差。检验合格后方可出厂。

##### 9.3.2 型式检验

有以下情形之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时半年检验一次；
- b) 新产品试制定型鉴定时；
- c) 正式生产后，如产品原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 产品停产3个月以后，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出型式检验的要求时。

#### 9.4 判定规则

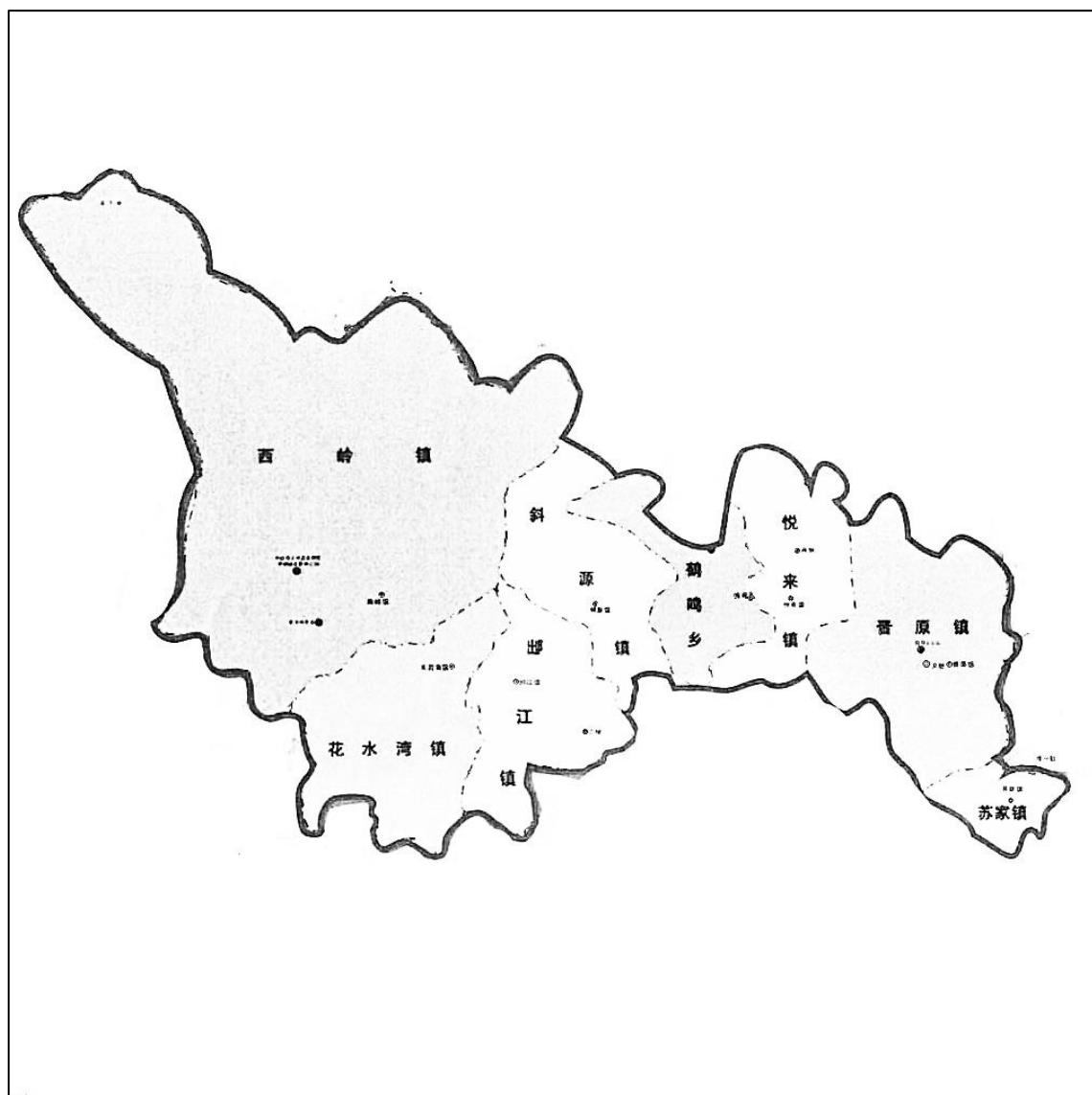
检验结果中有一项不合格时，应对同批产品加倍抽样，对不合格项进行复检，如复检合格，则判定该批产品为合格产品，反之为不合格产品，微生物不允许复检。

### 10 标志、标签、包装、运输、贮存

- 10.1 预包装标签按 GB 7718 执行, 产品专用标志按原国家质量监督检验检疫总局令[2005] 第 78 号执行。
- 10.2 产品外包装应标明制造者公司名称和地址、产品名称、规格、生产日期、保质期等, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 10.3 包装材料应符合食品卫生要求, 包装容器应封装严密, 无渗漏。
- 10.4 运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋, 装卸时应轻拿轻放。
- 10.5 产品应贮存于阴凉、干燥、通风、卫生清洁的库房中。
- 10.6 不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运、混贮。
- 10.7 在符合本文件规定的条件下, 酒精度小于 10%vol 的产品保质期为 5 年。

附录 A  
(规范性)  
鄙江青梅酒地理标志产品保护范围图

鄙江青梅酒地理标志产品保护范围图见图A. 1。



图A. 1 鄙江青梅酒地理标志产品保护范围图

**附录 B**  
**(资料性)**  
**工艺要求**

**B. 1 工艺要求**

**B. 1. 1 工艺流程**

鲜青梅→清洗→入池→盐渍→脱盐→糖渍发酵→果液分离→接种发酵→过滤陈酿→调配→杀菌→冷藏→除菌澄清过滤→灌装。

**B. 1. 2 关键控制环节**

**B. 1. 2. 1 原料**

采用当地青梅，收购24小时内必需进行加工处理。

**B. 1. 2. 2 盐渍**

根据鲜青梅果成熟度，在2%～10%食盐水中放入洗净的鲜青梅果，盐渍2至24小时。

**B. 1. 2. 3 脱盐**

去除盐渍水，加入清水浸泡，漂洗6小时至12小时后脱盐，此间漂洗4次至6次，至青梅果盐度适宜。

**B. 1. 2. 4 糖渍发酵**

将脱盐沥干水分后的青梅果放入发酵罐内，一层青梅果一层糖；果糖比1: 0.5至1，糖渍发酵8天至20天。

**B. 1. 2. 5 发酵**

糖渍发酵后，加入酿酒酵母，发酵25天至35天。

**B. 1. 2. 6 过滤陈酿**

接种发酵后经过滤，移入陶坛内陈酿60天以上。

**B. 1. 2. 7 调配**

陈酿后的原酒，进行风味调配。

**B. 1. 2. 8 杀菌**

调配后，进行瞬时杀菌。

**B. 1. 2. 9 冷藏**

杀菌后，进行冷藏，温度-5 ℃至0 ℃。

**B. 1. 3 除菌澄清过滤**

将冷藏后的青梅酒进行二次过滤除菌澄清。

**B. 1. 4 灌装**

将除菌澄清后的青梅酒进行灌装。

---