

团体标准

枸杞药膳技术指南 第1部分 枸杞红酒

（征求意见稿编制说明）

Technical guide for medlar Tonic Diet Part 1 medlar red wine

完成日期：2024年11月09日

XXXXX-XX-XX发布 XXXX-XX-XX实施

中国药膳研究会 发布

目录

一、任务来源

二、工作组简况

（一）本指南起草单位

（二）本规范主要起草人

三、主要实施过程

（一）立项阶段

（二）起草阶段

四、技术指南编制的原则

五、技术指南的具体内容

（一）本指南的主要结构

（二）技术指南的主要内容

六、重大意见和困难的处理经过

七、与相关法律、版权等的声明

1. **任务来源**

银川金杞源枸杞有限公司制作鸿杞虹运草本半甜型红酒，由北方民族大学宁夏葡萄与葡萄酒技术创新中心进行技术监制，由中国药膳研究会进行配方审核，为本指南的制定奠定了坚实的基础。为进一步规范项目流程，推动枸杞红酒行业的标准化发展，银川金杞源枸杞有限公司委托中国中医科学院中医临床基础医学研究所，向中国药膳研究会提交了项目立项申请。该项目已于2023年6月经中国药膳研究会正式批准立项，并予以公告，项目编号为ZGYSYJHL-2023〔002〕。

**二、工作组简况**

**（一）本指南起草单位：**

**（二）本规范主要起草人：**

**三、主要实施过程**

（一）立项阶段

2023年6月项目组向中国药膳研究会提交立项申请，并通过团标项目提案审评会，2021年11月《妊娠期妇女食养药膳技术指南》由中国药膳研究会团体标准课题立项（项目立项编号：ZGYSYJHS-2021{003}）。

（二）起草阶段

从2023年6月8日开始，课题起草组成员共开展了3次会议，分别为2023年12月30日、2024年9月23日、2024年10月28日，成立了编制指导小组，主要有起草组、工作组、专家组，并安排各组的主要工作内容。起草组成员开始制定编写方案，并进行草案编写，工作组成员主要进行前期的调研访谈广征意见、文献检索以及指南的编写修改工作，专家组成员主要由本专业高级职称专家、药膳专家、资深餐饮厨师等行业权威人员构成。

1.文献研究

起草阶段对现代文献、中华医典古代文献、药膳专著、教材等关于妊娠期食养药膳的内容按照所制定纳排标准进行检索查询。现代文献检索：通过主题检索法，在高级检索栏分别以“枸杞红酒 OR 枸杞酒”为检索公式，在CNKI、CBM、WF、VIP等中文数据库中检索建库至2024年11月收录的关于妊娠期妇女食养药膳的文献并下载全文，各库合并除重后结果共计200篇文献。并采用AMSTAR-2量表工具、Cochrane偏倚风险评价工具等对文献进行质量评价。

中华医典古代文献检索：以枸杞酒、枸杞红酒为检索词检索医经、诊法、本草、方书、针灸推拿、伤寒金匮、温病、综合医书、临证各科、养生食疗外治、医论医案、其他等中华医典中12大类文献条目，结果共计0条。

2.专家论证

内部专家通过准备工作主要确定了本指南编写的主要工作流程与内容，指南主要参考《GB 10344 预包装饮料酒标签通则》《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》《GB 12697-1990 果酒厂卫生规范》《GB 14881-1994 食品企业通用卫生规范》等标准规范，并严格遵循实用性、科学性、可行性的原则执行。从2023年6月8日至2024年9月23日，课题工作组及专家组共进行了多次会议，专家组对项目的框架结构、技术标准的规划、配方原则等宏观方面和结合中医基础理论，对枸杞红酒中的配方（食药物质）、选材、制作方法、功效、适用人群、禁忌人群等具体的细节内容进行了详细的商讨，课题工作组根据修改意见进行反复修改及撰写，在此基础上完成了《枸杞药膳技术指南 第1部分 枸杞红酒》的初稿。

**四、技术指南编制的原则**

本指南是对枸杞红酒制作过程中配方及原则、一般要求、推荐方案、检验规则、产品标志、包装、运输、贮存等的指导性文件，具有较强的科学性、可行性、实用性。

科学性：本指南的科学性体现在对枸杞红酒制作过程中原料选择、成熟度控制、及发酵温度控制等关键环节的科学依据和理论支持。这些环节的科学管理是确保枸杞红酒品质和营养价值的关键。

可行性：指南中的可行性体现在其对枸杞红酒生产工艺的详细描述和操作步骤的明确指导，确保了从原料处理到成品包装的每个环节都能在实际生产中顺利实施，同时考虑到不同生产条件和环境的适应性。

实用性：实用性则体现在指南为枸杞红酒的生产提供了一套完整的操作规范，包括配方、检验规则、产品标识、包装、运输和储存等，这些规范不仅有助于保证产品的质量和安全性，也方便了产品的市场流通和消费者识别。

**五、技术指南的具体内容**

（一）指南的主要结构

本指南主要分为前言、引言、技术指南、参考文献四部分。

（二）指南的主要内容

技术指南主要包括范围、规范性引用文件、术语及定义、配方及原则、一般要求、推荐方案、检验规则、产品标志、包装、运输、贮存等内容。

其中在范围、规范性引用文件、术语及定义、配方及原则、一般要求、推荐方案等部分明确了相关名词术语和配方原则，包括枸杞红酒的定义、枸杞红酒采用的经典配方和指导原则。明确了枸杞红酒的分类，按照生产原料和工艺或红酒的含糖量进行产品分类，便于规定产品的适宜人群和注意事项。规范了枸杞红酒的制作工艺，依据相关标准，结合本产品的特色，选择适合的工艺。梳理和规定了枸杞红酒的相关要求，包括：1）原料要求。如枸杞的产地、选材和用量，红酒的产地、用料比例，其他食药物质的配伍和用量。2）感官要求。如枸杞红酒的色泽、外观、香气、口感、口味和产品风格等。3）理化要求。如枸杞红酒的酒精度、总糖、挥发物和干浸出物等。4）净含量要求。进行了枸杞红酒的使用和推荐，包括适用范围、注意事项、禁忌症、可能出现的异常情况及处理措施等问题。

检验规则、产品标志、包装、运输、贮存等部分明确了枸杞红酒的试验和检验，参照相关标准完成。明确了枸杞红酒的包装、储存和运输，包括包装使用的容器、装卸时的注意事项和运输、存贮的温度、湿度要求等。

**六、重大意见和困难的处理经过**

无。

**七、与相关法律、版权等的声明**

本指南符合法律法规的相关要求。

起草工作组

2024年11月09日