

中国药膳研究会 发布

XXXX-XX-XX 实施

XXXX-XX-XX 发布

枸杞药膳技术指南 第1部分 枸杞红酒

Technical guide for wolfberry medicinal diet

Part 1 Goji Berry Wine

(征求意见稿)

团体标准

目 次

目 次 I

前 言 II

引 言 III

枸杞药膳技术指南 第1部分 枸杞红酒 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语及定义 1

4 配方及原则 1

5 一般要求 2

6 推荐方案 4

7 检验规则 5

8 产品标志 6

9 包装、运输、贮存 7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规定的规则起草。

本文件由中国药膳研究会提出。

本文件由中国药膳研究会标准化工作委员会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件起草人：。

本文件指导专家（以姓氏笔画为序）：。

本文件技术审查专家（以姓氏笔画为序）：。

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这些专利的责任。

引 言

《国民营养计划（2017-2030年）》提出：“大力发展传统食养服务。加强传统食养指导。发挥中医药特色优势，制定符合我国现状的居民食养指南，引导养成符合我国不同地区饮食特点的食养习惯。”这为中医食养药膳的未来发展指明了方向，也为枸杞红酒的生产和推广提供了政策支持。

在过去的一段时间里，与枸杞生产、加工、销售相关的地方标准相继出台，在枸杞的生产基地建设、栽培技术、储存运输、市场建设和经营管理等方面进行了有序系统的规范，这为枸杞的产业化发展奠定了良好的基础。同时，国家标准对枸杞感官指标、理化指标进行了规范和分级，对涉及枸杞食用安全的成分检测标准和病虫害防治标准也出台了相关标准。这为枸杞的食品加工和生产提供了健康安全保障。目前，国家标准在果酒的质量要求方面，对涉及枸杞的枸杞酒和枸杞果酒的原料、工艺、检验和储存等进行了规范，在涉及枸杞的其他食品方面，银川金杞源枸杞有限公司在中医理论指导下，结合现代科技生产工艺开发出鸿杞牌枸杞益生菌养生药膳饮品，当前已受到广大消费者的认可，为枸杞类食品的制作和应用开辟了新的推广路径。

然而，涉及枸杞红酒领域的相关标准尚不完善，与中医养生理论相结合，发挥枸杞红酒养生保健作用的相关标准尚属空白。现代医学由疾病医学向健康医学转变，注重预防在生命健康中占有越来越重要的地位，将食品与中药相结合彰显了中医“治未病”的健康养生特色。枸杞作为极具养生保健价值的中药，一直以来都受到人们的追捧和喜爱。然而，对于枸杞的具体应用大众了解不足，还停留在民间经验上，往往出现食不对证，起不到养生保健作用，甚至出现副作用，急需一套完善的药膳技术标准对枸杞的使用进行规范，对大众进行健康养生指导。

本文件制定的目标是规范与体现枸杞红酒的技术方案与功用特色，提高枸杞红酒的经济和社会价值，为今后开展的枸杞系列药膳技术指南提供参考经验和技术借鉴。

本文件是由中国药膳研究会立项，银川金杞源枸杞有限公司组织研制，形成初稿，并经过试制试食、征求意见、同行评价、专家审核等阶段进行完善而形成。本文件在制定过程中，所有相关参与者均无利益冲突。

枸杞药膳技术指南 第1部分 枸杞红酒

重要提示：本文件所推荐的食养药膳均不以治疗为目的，且不能代替药物。

1 范围

本标准规定了枸杞红酒的术语和定义、配方及原则、一般要求、推荐方案、产品标志、包装、运输和储存。

本标准适用于枸杞红酒。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 16751.2—2021 中医临床诊疗术语 第2部分：证候

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

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

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语及定义

3.1枸杞红酒Gestation period

枸杞红酒是指在中医药学、烹饪学和营养学理论指导下，将药食同源类中草药和红色酿酒葡萄按照一定比例混合，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

3.2葡萄干红原浆Grape dry red pulp

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

4 配方及原则

4.1枸杞红酒的配方

葡萄干红原浆、枸杞子、桑葚、菊花、发酵菌（焦亚硫酸钾）。

4.2配方原则

配方以药食同源的枸杞子、桑葚和菊花组成，其中枸杞子滋补肝肾，益精明目；桑葚滋阴补血，生津润燥；两者合用，能增强滋补肝肾之力。菊花疏散风热，平抑肝阳，清肝明目，既能缓和酒的温燥之性，又能防止枸杞子和桑葚过于滋腻碍胃，使红酒的口干更加柔和。

5 一般要求

5.1 原料要求

5.1.1枸杞原料要求

5.1.1.1产地

宁夏枸杞被公认为道地药材中的上品，尤其是产自宁夏中宁县的枸杞。宁夏地区特有的黄土高原土壤、昼夜温差大的气候条件以及充足的日照，为枸杞的生长提供了得天独厚的环境。

5.1.1.2选材

优质的宁夏枸杞呈类纺锤形或椭圆形，长6～20mm，直径3～10mm。表面红色或暗红色，顶端有小突起状的花柱痕，基部有白色的果梗痕。果皮柔韧，皱缩；果肉肉质，柔润。种子20～50粒，类肾形，扁而翘，表面浅黄色或棕黄色。气味微，味甜。

5.1.2桑葚原料要求

5.1.2.1产地

多选用黄河古道和南疆地区桑葚，包括北京、四川、山西、浙江、新疆、山东、广西等。其中，山西阳城和南疆的桑葚最为著名。山西省阳城县桑葚产量大，成熟后颜色呈乳白色，与众不同。南疆桑葚因光照条件充足，以果大、味甜而著名。

5.1.2.2选材

优质的桑葚呈长圆形或卵圆形，长1～2cm，直径0.5～0.8cm。颜色可以是黄棕色、棕红色或暗紫色，有短果序梗。小瘦果卵圆形，稍扁，长约2mm，宽约1mm，外具肉质花被片4枚。气味微，味微酸而甜。桑葚果成熟后变肉质、黑紫色或红色，果实较小，呈圆球形，表皮较软。

5.1.3干菊花原料要求

5.1.3.1产地

干菊花可选用浙江桐乡的杭白菊、黄山的贡菊、安徽亳州的亳菊、滁州的滁菊、四川中江的川菊、河南焦作的怀菊花等。这些地区的气候条件和土壤环境非常适合菊花的生长，产出的干菊花品质优良。

5.1.3.2选材

选用颜色自然，形状完整饱满，无杂质和异物的优质干菊花。花瓣应该紧密贴合，不易散开。干燥过程中应避免使用硫磺熏蒸，以保证菊花的自然香气和颜色。干菊花泡水后，茶汤色泽清澈，呈淡黄色，气味清香，味道甘苦。

5.1.4葡萄酒要求

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。使用含糖大于45.0g/L的甜葡萄酒，在20℃时，二氧化碳压力小于0.05Mpa的平静葡萄酒。颜色呈深红色的红葡萄酒。

5.2 感官要求

**表1 感官要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **项 目** | **要 求** |
| 外观 | 色泽 | 红葡萄酒 | 紫红 |
| 澄清程度 | 澄清，有光泽，无明显悬浮物(使用软木塞封口的酒允许有少量软木渣，封瓶超过1年的葡萄酒允许有少量沉淀)。 |
| 起泡程度 | 起泡葡萄酒注入杯中时，应有细微的串珠状气泡升起，并有一定的持续性 |
| 香气与滋味 | 香气 | 具有纯正、优雅、怡悦、和谐的果香与酒香，陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香或橡木香。 |
| 滋味 | 干红葡萄酒 | 具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整。 |
| 典型性 | 具有标示的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格。 |

5.3 理化要求

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **要 求** |
| 草本干红葡萄酒 |
| 酒精度20℃ (vol)，% | ≥10.5 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/L | ≤4.0 |
| 挥发酸(以乙酸计)，g/L | ≤1.2 |
| 干浸出物，g/L>12.0 | ≥12.0 |
| 二氧化硫，g/L | ≤0.2 |

**注:**酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol。

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **指标** | **检验方法** |
| 白藜芦醇，mg/L | ≥0.6 | QZYJ3-302-22及实验室方法 |
| 枸杞多糖，mg/L | ≥2.0 x103 |
| 桑葚多糖，mg/L | ≥1.0 x103 |
| 绿原酸，ug/g | ≥60 |

5.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12697和GB 14881的规定。

6 推荐方案

6.1适用范围

枸杞红酒适合于需要滋补养生、增强免疫力的成年人群。对于肝肾功能不佳、视力模糊、腰膝酸软、贫血、性功能下降等症状有一定的改善作用。尤其适合中老年人群作为日常滋补饮品，也适合工作紧张、压力大的都市人群作为保健品饮用。

6.2注意事项

6.2.1适量饮用

每日饮用量不宜过多，建议男性每天不超过100ml，女性不超过50ml，以防过量饮酒对身体造成负担。

6.2.2饮酒时间

最佳饮用时间为餐后30分钟至1小时，避免空腹饮用，减少对胃的刺激。

6.2.3饮酒方式

可以常温饮用，也可以温饮，但不宜冷藏或加冰，以免影响其功效。

6.2.4保存方法

枸杞红酒应储存在阴凉干燥处，避免阳光直射和高温，开封后应尽快饮用完毕，以保持最佳风味和功效。

6.2.5药物相互作用

正在服用其他药物的人群，特别是处方药，应咨询医生是否适合饮用枸杞红酒。

6.2.6个人体质

根据个人体质调整饮用量，如阳虚体质者可适当增加饮用量，阴虚火旺者则应减少饮用量。

6.3禁忌症

6.3.1感冒发烧者

枸杞红酒有暖身作用，感冒发烧时饮用可能加重病情。

6.3.2阴虚火旺者

可能助长火势，对身体健康不利。

5.3.3胃肠疾病患者

酒精可能刺激胃肠黏膜，加重病情。

6.3.4高血压患者

枸杞红酒可能引起血压波动。

6.3.5高血糖患者

应避免饮用，以免影响血糖控制。

6.3.6过敏体质者

对酒精或枸杞过敏的人群不宜饮用。

6.3.7孕妇及哺乳期妇女

应避免饮用，以免影响胎儿或婴儿健康。

6.3.8肝肾功能不全者

应避免饮用，以免加重肝肾负担。

6.4可能出现的异常情况及处理措施

6.4.1上火症状

如口干舌燥、流鼻血、眼睛红肿等，应停止饮用，并多喝水，必要时就医。

6.4.2胃肠不适

如胃痛、腹泻等，应立即停止饮用，并适当服用胃药。

6.4.3过敏反应

如皮疹、呼吸困难等，应立即停止饮用并就医。

7.检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

7.2 抽样

7.2.1 按下表抽取样本，单件包装净含量小于500mL，总取样量不足1500ml时，可按比例增加抽样量。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **批量范围/箱** | **样本数/箱** | **单位样本数/瓶** |
| <50 | 3 | 3 |
| 51~1200 | 5 | 2 |
| 1201~3500 | 8 | 1 |
| 3501 以上 | 13 | 1 |

7.2.2采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存,保留两个月备查。其它样品立即送化验室，进行感官理化和卫生等指标的检验，

7.3 检验分类

7.3.1出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明的，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 检验项目：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳、总二氧化硫、净含量、微生物指标中的菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目：本标准中全部要求项目。

7.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行:a)原辅材料有较大变化时；b)更改关键工艺或设备；c)新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；d)出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；e)国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.4 判定规则

7.4.1 不合格分类

7.4.1.1 A类不合格：感官要求、酒精度、干浸出物、挥发酸、甲醇、柠檬酸、防腐剂、卫生要求、净含量、标签。

7.4.1.2 B类不合格:总糖、二氧化碳、铁、铜。

7.4.2 检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.3 复检结果中如有以下三种情况之一时，则判该批产品不合格：a)一项以上A类不合格；b)一项B类超过规定值的50%以上；c)两项B类不合格。

7.4.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8.产品标志

8.1 预包装葡萄酒标签按GB10344执行，并按含糖量标注产品类型（或含糖量）。注：单一原料的葡萄酒可不标注原料与辅料：添加防腐剂的葡萄酒应标注具体名称。

8.2 标签上若标注葡萄酒的年份、品种、产地，应符合定义。

8.3 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总数量。

8.4 包装储运图示标志应符合GB/T191要求。

9.包装、运输、贮存

9.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。起泡葡萄酒的包装材料应符合相应耐压要求。

9.1.1包装材料应符合食品卫生要求。起泡葡萄酒的包装材料应符合相应耐压要求。

9.1.2包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。

9.1.3外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

9.2 运输、贮存

9.2.1用软木塞（或替代品）封装的酒，在贮存时应“倒放”或“卧放”。

9.2.2 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。

9.2.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

9.2.4成品不得与潮湿地面直接接触：不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同

运。

9.2.5运输温度宜保持在5℃~35℃:贮存温度宜保持在5℃~25℃。

参 考 文 献

1. 安冬梅,宋长冰,王文娟.影响枸杞酒品质的因素及其控制措施[J].中国酿造, 2006(7):3.
2. 杨天英.枸杞酒生产工艺初探[J].中国酿造, 2005(12):3.
3. 周玉广,刘红霞.低度滋补果酒--三果红的研制[J].酿酒科技, 2003, 000(006):99-100.