

# 中国保健协会团体标准

## 《健康养生酒（征求意见稿）》编制说明

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

根据我国酒类行业发展趋势及市场消费需求，依据《中华人民共和国标准化法》以及《团体标准管理规定》相关规定，中国保健协会健康酒分会与中国保健协会食物营养与安全专业委员会提出制定《健康养生酒》团体标准，满足企业及各方对养生酒产品标准的实际需求，规范不同类型养生酒产品的质量要求及检验方法，推动相关技术创新，促进行业健康快速发展。

#### 2、制定背景

白酒、黄酒等酒类在我国具有悠久的历史 and 深厚的文化传承，自古以来，酒不仅仅用于直接饮用，还用于中医调理和医病的方剂中。中医学以为，酒乃水谷之气，味辛、甘，性大热，气味香醇，可以进入患者的心、肝二经，具有上升和发散的特性，可以通血脉、散瘀血、行药势、御寒气、消冷积之功效。因而，用酒送服中药，可凭借酒的辛热之性，平缓药物的寒性，以调整中药的性味；而且酒具有升提之性，可以引药上行，使药力敏捷抵达全身的经脉，以增强活血通络、祛风散寒的效果，所以自古以来就有“酒为百药之长”的说法。

古代以酒送服中药，借助酒对中药中功效成分的溶解和对人体的协同作用，促进人体病症的好转，达到健康和养生的目的。现代社会中，随着人民生活水平的提高和健康意识的提升，居民对健康饮食日益重视。酒类作为居民饮食中的重要组成部分，“健康饮酒、饮健康酒”的理念成为酒类市场消费的新主张。

健康养生酒的概念包含两个层面：一是酒体质量安全，不会对人体造成显著危害，二是含有一定的功能活性成分，且在饮用一定量的条件下能够达到对人体健康有一定益处的作用。健康养生酒曾以保健酒、红酒为代表，突出“保健”属性，而近年来，随着市场的发展，健康养生酒在保健属性的基础上，更加注重口感、口味品质，贴近消费者需求。

我国健康养生酒是以黄酒、白酒等为酒基，加入按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或复蒸馏等工艺或直接

加入从食品中提取的特定成分，制成的具有特定风格的饮料酒。国内较为著名的健康养生酒有劲酒、椰岛鹿龟酒、汾酒竹叶青、宁夏红、致中和五加皮养生保健酒、泸州老窖养生酒等众多品牌和产品。在注册条件严格、难点大的情况下，2020年至今已成功注册保健食品的酒类产品达 38 款，与之相应的是广大的健康养生酒消费市场。

截至 2021 年，健康养生酒市场规模达到了 467 亿元，虽然规模体量达到了可观的程度，但是也应该注意到健康养生酒品类不足行业销售规模的 3%，在整个酒水行业中的规模实在偏小。预计 2024 年，有望达到 580 亿元。尽管整个健康养生酒行业开始展现出蓬勃发展的势头，但真正实现破局的企业却比较少，大多数中小企业营收维持在千万元左右。我国健康养生酒出口量基本保持在 400 吨左右/年，2020 年我国中药养生酒出口量为 404.6 吨，我国的健康养生酒出口主要以香港澳门以及东南亚国家为主，一些美国华人也是健康养生酒的主要消费对象，一般中药保健酒的出口市场与当地华人的数量密切相关。我国中药养生酒最大的出口对象是中国香港，而新加坡是东南亚最大的国内中药酒进口国，占到我国中药酒出口量的 25.59%。

目前，对于健康养生酒的管理，除采用保健食品管理办法管理保健酒类产品外，并无专门针对健康养生酒的标准、法规等，仅沿用传统酒类分类体系，并不能体现健康养生酒的“健康、养生”属性。而保健酒虽管理规范、保健功能明确，但由于注册和审批流程复杂、周期长（长达 1 年~1.5 年）、费用高（高达 12 万元~25 万元），使得近 3 年仅 38 个酒类保健食品得以注册成功。导致大量品质好、口感佳，且同样含有有效功能成分的酒类产品无法准确表达其养生属性。

目前国内健康养生酒定义模糊、市场混乱，已有的产品多采用 GB/T 27588-2011《露酒》或企标，前者并不能体现健康和养生的属性，后者各标准良莠不齐、并不统一。因此缺乏统一的行业标准也是目前健康养生酒产业发展的瓶颈之一，无标准可依，就无法对产品质量进行有效规范，无从满足消费者和市场的极大需求，因而无法推动该产业健康有序发展。基于健康养生酒的健康和养生属性，十分有必要制定《健康养生酒》标准，以此规范化和统一化产品质量、安全、健康和养生属性及其表达方式的要求，有利于促进酒类产业多元化和高质量发展。通过新产品开发、上市和推广，预期前期能产生经济效益 2000 万元。

### 3、起草过程

#### 3.1 标准研制

2023 年 8 月，依据《中华人民共和国标准化法》《国务院关于深化标准化工

作改革方案》等文件的要求，按照中国保健协会团体标准的制修订程序组织有关技术人员就《康养酒》团体标准开展相关立项预研工作。

2023年9月—10月，工作组收集、整理相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解企业实际生产情况，归纳其原辅料、功效成分/标志性成分含量、保健功能、适宜人群等，对相关产品生产和销售情况进行研讨、论证后编写完成《康养酒》草稿和立项申请书。

### 3.2 标准立项

根据《中国保健协会团体标准管理办法》（试行）相关立项程序，中国保健协会于2023年12月12日组织召开了由协会健康酒专业委员会作为发起单位提出的《康养酒》团体标准立项审核论证会。与会专家经过认真研究和充分讨论，同意该标准的立项申请，同时针对标准框架相关内容提出标准起草的建议和意见。

### 3.3 标准起草

2024年1月至2024年11月，组织成立了标准起草工作组，并根据立项会专家的建议和意见，对标准文本及编制说明分别进行讨论、修改及完善。进一步召集相关生产企业参与标准研制，征集相关产品，开展样品测定和数据分析。修订完善标准草稿。

### 3.4 标准专家研讨

2024年11月，针对标准草案组织召开了工作组会议，对标准内容逐项进行研讨，提出了合并感官描述表和理化参数表等标准修改建议和意见。为突出产品特性，且本标准要求中对有益健康的活性成分进行了要求，经专家与起草单位共同讨论一致建议，将标准名称修改为《健康养生酒》更为适宜。

2024年12月，起草组根据工作组会议的修改意见，结合补充调研数据，修改后形成《健康养生酒》（征求意见稿），拟于协会官网及全国团体标准信息平台发布征求意见。

## 二、 编制原则、主要内容及其确定依据

### 1、编制原则

在本标准制定过程中，按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

1.1 协调性：保证本标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

1.2 规范性：严格按照 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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

1.3 适用性：结合产品生产企业管理实践和产品主要特性，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

## 2、主要内容及其确定依据

### 2.1 适用范围

本文件界定了健康养生酒的术语和定义，规定了健康养生酒的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了健康养生酒的检验方法。

本文件适用于健康养生酒的生产、检验、销售及认证。

### 2.2 术语和定义

本文件引用 GB/T 27588 界定的术语和定义外，根据国内外文献等资料，界定了**健康养生酒**的定义：以白酒、黄酒为酒基，加入食药同源原料或特定食品原辅料，经浸提和/或复蒸馏等工艺或直接加入从食品中提取的特定成分制成的，不直接或间接添加外源食品添加剂，具有特定风格且明确含有一种或多种活性成分的露酒。

根据所用原料的不同，又分为植物类、动物类、动植物类和其他类健康养生酒，并分别给出了定义。**植物类健康养生酒**：利用可食用或食药同源植物的花、叶、根、茎、果等为原料，经再加工制成的具有明显植物香的健康养生酒。**动物类健康养生酒**：利用可食用或食药同源的动物及其制品为原料，经再加工制成的具有特定风格的健康养生酒。**动植物类健康养生酒**：同时利用动物（或其制品）和植物（或其制品）作为原料，经再加工制成的具有特定风格的健康养生酒。**其他类健康养生酒**：利用除动植物及其制品之外的其他原料或同时利用动植物（或其制品）和其他原料，经再加工制成的具有特定风格的健康养生酒。

### 2.3 产品分类

为弘扬中国传统酒类（白酒、黄酒），且根据实际生产（多采用白酒或黄酒酒基），将健康养生酒分为白酒基酒类健康养生酒、黄酒基酒类和混合基酒类 3 个类别。根据原料的不同分为植物类、动物类、动植物类和其他类健康养生酒。

### 2.4 原辅料要求

白酒酒基应符合 GB 2757《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》标准要求。黄酒酒基应符合 GB 2758《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》标准要求。药食同源等原辅料需满足相应标准和相关规定。

### 2.5 感官要求

经产品调研和样品感官分析，根据产品实际特性拟定了具体的感官要求（详见表1）。其中，在色泽和外观上，以黄酒为酒基或混合酒基的产品，均带有黄酒色泽，同时，其香气特征也明显有黄酒的浓郁醇香，因此在感官要求中明确了相关描述。

表1 健康养生酒感官要求

项目	要求		
	白酒基酒类	黄酒基酒类	混合基酒类
色泽和外观	无色或具有本品特有的色泽，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	淡黄色至深褐色，或具有本品特有的色泽，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	淡黄色至褐色，或具有本品特有的色泽，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>
香气	具有原料香、醇香和本品特有的香气，诸香协调、自然舒适	具有原料香、黄酒浓郁醇香和本品特有的香气，诸香协调、自然舒适	具有原料香、黄酒醇香和本品特有的香气，诸香协调、自然舒适
口味、口感	酒体醇和柔润，香味协调、余味悠长		
风格	具有本品特有的风格		
<sup>a</sup> 贮存6个月以上的产品允许有少量沉淀			

## 2.6 理化要求

酒精度是酒类饮料的首要理化指标，本标准中根据实际产品生产需要及现有产品酒精度分布范围，确定白酒酒基类和混合酒基类健康养生酒酒精度范围为4%vol~68%vol，黄酒酒基类健康养生酒因多直接以黄酒作为酒基进行再调制或浸提等加工工艺，并不再稀释或浓缩，故确定其酒精度范围为4%vol~20%vol。

酸类和酯类是酒类产品的重要质量指标，根据白酒酸、酯组分动态平衡理论，确定白酒酒基类健康养生酒指标为“总酸+总酯”，因应包括不同酒精度、不同香型的酒基，根据样品测定结果及市场上同类产品总酸+总酯数值，确定白酒酒基类健康养生酒总酸+总酯应不低于0.35g/L。而黄酒作为发酵酒，仅对其总酸含量进行规定，根据征集样品测定数据分析结果，确定黄酒酒基类健康养生酒的总酸含量低限为3.00g/L，而混合基酒类确定为1.00g/L。

健康养生酒属于露酒，生产过程涉及可食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果等为原料，或可食用或按照传统既是食品又是中药材（或符合相关规定）的动物及其制品，其总糖是重要指标，在本标准中仅对总糖的最高值进行限定，白酒酒基、黄酒酒基和混合酒基类健康养生酒总糖含量分别不高于200g/L和300g/L。

非糖固形物是指除去水分、酒精、挥发酸和糖分后，残留的蛋白质及其分解

物、不挥发物、灰分等物质，是酒类的重要组成部分。不同工艺健康养生酒的非糖固形物含量差异较大，因此确定白酒酒基类最低限值为 0.10g/L，黄酒酒基类为 5.0g/L，混合酒基类定为 1.0g/L。

表 2 健康养生酒理化要求

项 目	指 标		
	白酒基酒类	黄酒基酒类	混合基酒类
酒精度 <sup>a</sup> （以 20℃时计）/%vol	4.0~68.0	4.0~20.0	4.0~68.0
总酸+总酯 / (g/L) ≥	0.35	/	/
总酸（以乳酸计） / (g/L) ≥	/	3.00	1.00
总糖 <sup>b</sup> （以葡萄糖计）/(g/L) ≤	200	300	
非糖固形物 / (g/L) ≥	0.10	5.0	1.0
<sup>a</sup> 标签标示值和实测值允许差为±1.0%vol。			
<sup>b</sup> 标签标示值和实测值允许差为±10%。			

## 2.7 食品安全要求

白酒类健康养生酒应符合 GB 2757 标准要求，黄酒类健康养生酒应符合 GB 2758 标准要求。此外，因健康养生酒生产过程中涉及可食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果等为香原料，或可食用或按照传统既是食品又是中药材（或符合相关规定）的动物及其制品，受环境中塑化剂污染可能性较大，因此对其含量进行明确标注，应满足表 3 要求。

表 3 食品安全要求

项 目	指 标
邻苯二甲酸二丁酯 / (mg/kg) ≤	0.3
邻苯二甲酸二（2-乙基己）酯 / (mg/kg) ≤	1.5

## 2.8 标志性功能成分要求

健康养生酒是在中医药理论和治未病理念指导下，发挥食用或药食植物的花、叶、根、茎、果等为原料，或可食用或按照传统既是食品又是中药材（或符合相关规定）的动物及其制品的营养活性物质作用，促进保养身心、改善体质、增进健康。其中，产品中所含的特征性功能活性成分是其物质基础，包括总皂苷、总黄酮、粗多糖、淫羊藿苷、矿物质等。

根据 GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求——“如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量”，故在本文件

中要求标注主要相关功能活性成分含量。根据对征集的及近年来获批的饮料酒类保健食品共计 46 个样品中，其功效成分/标志性成分为总皂苷、总黄酮、粗多糖、淫羊藿苷的样品分别有 36、15、9、5 个，占比分别为 78%、33%、19%、11%。因此在本文件中对总皂苷、总黄酮、粗多糖、淫羊藿苷等 4 种标志性功能成分进行明确，健康养生酒产品中可含有以上 4 种活性成分一种或多种。根据样品中含量分析(图 1 所示)，确定健康养生酒中各活性成分含量下限分别为 20.0mg/100mL、10.0mg/100mL、10.0 mg/100mL、1.0 mg/100mL。

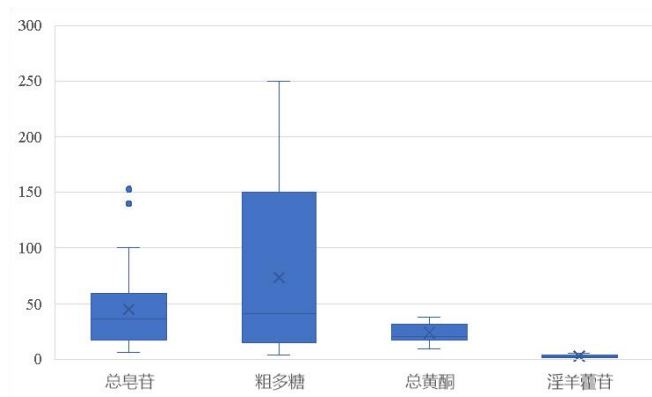


图 1 标志性功能成分及其含量 (mg/100mL)

## 2.9 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.10 生产过程卫生要求

白酒酒基类和黄酒酒基类健康养生酒生产过程卫生应分别符合 GB 8951《蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》标准和 GB 12696《发酵酒及其配制酒生产卫生规范》标准要求，混合酒基类则根据工艺环节中各步骤的适用性，分别符合 GB 8951 或 GB 12696 的要求。

## 2.11 分析方法

感官分析方法参照白酒按 GB/T 10345 的规定执行。理化指标中，酒精度和总酸按照相应的通用食品安全国家标准检测。总酯参照白酒分析方法，总糖和非糖固形物则采用黄酒制定方法测定。食品安全指标按 GB 2757、GB 2758 的规定执行。标志性功能成分按照《中华人民共和国药典》附录的规定执行。

## 三、 涉及专利的有关说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

#### **四、 采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准技术内容的对比情况**

本文件起草及编制过程中参照了相关国家标准及行业标准，具体引用及对比情况详见上文。

本文件对现行国家标准、行业标准、地方标准等不具有替代作用，无废止现行有关标准的建议。

#### **五、 与法律、行政法规和相关标准的关系**

本文件与相关法律法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

#### **六、 重大分歧意见的处理经过和依据**

本文件在制定过程中暂未出现重大分歧意见。

#### **七、 标准实施建议**

在本文件通过审核、批准发布之后，请中国保健协会健康酒分会、中国保健协会食物营养与安全专业委员会等相关机构组织力量对本文件进行宣贯，在行业内进行推广，通过技术交流、新产品开发研讨等方式向生产企业推荐本文件。同时，通过网站、微信公众号等途径，向消费者普及本文件的概念、技术要求、产品特性等，扩大本文件的影响力。建议本文件自发布之日起开始实施。

#### **八、 其他需要说明的问题**

暂无。