



412046S-2017



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0001S-2017

小米甜酒

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

H N

Q B

小米甜酒

1 范围

本标准规定了小米甜酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小米为主要原料，经洗米、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、红枣、山药粉、薄荷、银耳、桂圆、橘皮、桑葚、玫瑰茄中的一种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装加工而成的小米甜酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.4 玫瑰茄应符合的卫计委《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.5 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.8 薄荷、桂圆、橘皮、桑葚应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀液体	取样品1份，将样品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质，久置允许有少量原料沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
酒精度, (°C) % vol	≥	0.5	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), %	≥	0.1	GB/T 12456
总糖, g/L	≥	1.0	GB 5009.8
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.15	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ml) ≤	50				GB 4789.2 或 GB/T 4789.25
大肠菌群 (MPN/100ml) ≤	3				GB 4789.3 或 GB/T 4789.25
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4 或 GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.10 或 GB/T 4789.25

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 有关规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

小米甜酒是以小米为主要原料，经洗米、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、红枣、山药粉、薄荷、银耳、桂圆、橘皮、桑葚、玫瑰茄中的一种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

三门峡拙雅生态农业有限公司
2017年08月01日