



413213S-2018



濮阳县一黍芳酒业有限公司企业标准

Q/PYJ 0001S-2018

黍米酒（发酵酒）

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

濮阳县一黍芳酒业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳县一黍芳酒业有限公司提出并起草。

本标准由濮阳县一黍芳酒业有限公司、濮阳县食品药品监督管理局起草。

本标准主要起草人:董进月、吕伟利。

H N

Q B

黍米酒（发酵酒）

1 范围

本标准规定了黍米酒（发酵酒）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黍米为原料，经预处理、蒸煮、酒曲发酵、分离、贮存澄清、调配、杀菌、灌装、包装加工而成的黍米酒（发酵酒）。

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 黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.3 酒曲应符合QB/T 4259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	液体	取 50mL 样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	无色、微黄色至棕褐色	
气 味	具有本产品特有的酒香味、无异味	
滋 味	甘醇适口、低而不淡	
杂 质	允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度（20℃），%vol	8~24	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789. 25

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黍米为原料，经预处理、蒸煮、酒曲发酵、分离、贮存澄清、调配、杀菌、灌装、包装加工而成的黍米酒（发酵酒）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了黍米酒（发酵酒）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县一黍芳酒业有限公司

H N

Q B