



413327S-2018



商丘市汤都红谷商贸有限公司企业标准

Q/STS 0001S-2018

小米酒

2018-11-01 发布

2018-11-01 实施

商丘市汤都红谷商贸有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市汤都红谷商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨威。

H N

Q B

小米酒

1 范围

本标准规定了小米酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、小米、粟、大麦、小麦、豌豆、高粱，加入食品加工用酵母中酿酒酵母自然发酵（室温 25-26℃）、过滤、蒸馏、勾兑、灌装而成的小米蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.3 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。

2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用加工酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 粟应符合 GB/T 8232 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1袋样品放置洁净的透明玻璃杯中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定
色 泽	清澈透明	
气、滋味	具有小米酒的香醇，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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，% (V/V)	20±1、25±1、27±1、30±1、33±1、35±1	GB/T 13662
甲醇，g/100mL	≤ 0.04	GB 5009.266

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物，mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

小米酒是以生活饮用水、小米、粟、大麦、小麦、豌豆、高粱，加入食品加工用酵母中酿酒酵母自然发酵（室温 25-26℃）、过滤、蒸馏、勾兑、灌装而成的小米蒸馏酒。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市汤都红谷商贸有限公司

H N

Q B