



413531S-2018



南阳顺天寨黄酒有限公司企业标准

Q/ NSH 0001S-2018

米酒

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

南阳顺天寨黄酒有限公司 发布

前 言

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

本标准由南阳顺天寨黄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：王自文。

本标准自发布之日起替代 Q/NSH 0001S-2018(备案号：412575S-2018，2018-08-24 发布实施)。

H N

Q B

米酒

1 范围

本标准规定了米酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞，调配、灌装、杀菌、包装而制成的米酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1534 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 酒曲（酵母）应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 桂花应符合新鲜、清洁、无杂物、GB 2761 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	液固混合物，允许固液分层	取适量样品置于洁净透明烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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(20℃)/(%vol)	≥ 0.8	GB 5009.225
固形物/(g/100g)	≥ 10.0	GB/T 10786
总糖（以蔗糖计）/(g/100g)	≥ 2.0	GB 5009.8
蛋白质/(g/100g)	≥ 0.2	GB 5009.5
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 1.0	GB/T 12456
*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	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (/25mL)	5	0	0	GB 4789. 10

注：a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞，调配、灌装、杀菌、包装而制成的米酒。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。

本标准中铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定。

南阳顺天寨黄酒有限公司