



411480S-2018



河南抱朴生物科技有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2018

甜米酒

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

河南抱朴生物科技有限公司 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》编写。

本标准由河南抱朴生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张照杭、张洋。

H N

Q B

甜米酒

1 范围

本标准规定了甜米酒的分类、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或糯米为主要原料，加入赤小豆、黑豆、红枣、桂圆、桑葚、山楂、枸杞中的一种或几种，经清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成的甜米酒；或以小米为或糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入核桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、银耳、陈皮、玫瑰茄、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成的甜米酒。

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 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 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。

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

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.9 薄荷、桂圆、陈皮、桑葚、赤小豆应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.1.10 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.11 山楂应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.16 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.17 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	2-10	GB 5009.225
总酸 (以乳酸计), %	≤ 1.0	GB/T 12456
还原糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥ 1.2	GB 5009.7
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于原料中有山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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/g)	≤	50			GB 4789.2 或 GB/T 4789.25	
大肠菌群 (MPN/g)	<	3			GB 4789.3 或 GB/T 4789.25	
沙门氏菌		5	0	0/25g	-	GB 4789.4 或 GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌		5	0	0/25g	-	GB 4789.10 或 GB/T 4789.25

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 有关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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

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。

H N

Q B

编制说明

甜米酒是以小米为或糯米为主要原料，加入赤小豆、黑豆、红枣、桂圆、桑葚、山楂、枸杞、核桃仁中的一种或几种，经清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成；或以小米为或糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、银耳、陈皮、玫瑰茄、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成。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 NY/T 1885《绿色食品 米酒》的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。

河南抱朴生物科技有限公司

QB