



411642S-2018



濮阳明月秀水酒业有限公司企业标准

Q/PMJ 0001S-2018

# 黍米酒（发酵酒）

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

濮阳明月秀水酒业有限公司 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。

本标准由濮阳明月秀水酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:董进月。

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、试验方法、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 原料

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 曲种应符合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	具有本产品特有的香味、无异味	
滋 味	甘醇适口、低而不淡	
杂 质	允许瓶底有微量聚集物	

### 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，（%vol），（20℃）	25±1、28±1、32±1、35±1 38±1、40±1、42±1、45±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.25	GB/T 12456
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥ 20.0	GB 5009.8
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量			检测方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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

产品出厂检验项目为：感官、酒精度、总酸、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。

QB

## 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、试验方法、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。

濮阳明月秀水酒业有限公司