



412052S-2018



灵宝市宇龙春食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

醪糟（米酒）

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

灵宝市宇龙春食品有限公司 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。

本标准由灵宝市宇龙春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李高军、王晓燕。

H N

Q B

醪糟（米酒）

1 范围

本标准规定了醪糟（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。

本标准适用于以糯米或紫糯米为原料，经筛选、清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲拌曲、发酵，加入生活饮用水、白砂糖、三氯蔗糖、复配食品添加剂（黄原胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、卡拉胶）、枸杞、红枣、蜂蜜、银耳经不同工艺调配而成，杀菌、灌装、包装而成的醪糟（米酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 紫糯米应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 酒曲应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 复配食品添加剂（黄原胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、卡拉胶）应符合 GB 26687 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	试验方法
性状	液态、含有原料物质	从样品中取出一瓶，将本品倒入杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色	
气味、滋味	具有酒香味和滋味、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（在 20℃ 下乙醇的体积百分数），%（v/v）	≥	0.5	GB 5009.225
总糖（以蔗糖计），%	≥	2.0	GB 5009.8
固形物含量，%	≥	10.0	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12

三氯蔗糖, g/kg	≤	0.65	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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	采样方案 ^a 及限量			检验方法	
	n	c	m		
菌落总数, CFU/g	≤	100		GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.03		GB 4789.3	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g		5	0	0	GB 4789.10
注: a 样品的分析及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 的要求; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量、酒精度、固形物含量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

醪糟（米酒）以糯米或紫糯米为原料，经筛选、清洗、浸泡、蒸煮、加入酒曲拌曲、发酵，加入生活饮用水、白砂糖、三氯蔗糖、复配食品添加剂（黄原胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、卡拉胶）、枸杞、红枣、蜂蜜、银耳经不同工艺调配而成，杀菌、灌装、包装而成的。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 GB2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定本企业标准，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 的规定。

灵宝市宇龙春食品有限公司

H N

Q B