



412420S-2018



南阳宝华天成食品有限公司企业标准

Q/NBS 0001S-2018

米酒

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

南阳宝华天成食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由南阳宝华天成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晓、王志强。

H N

Q B

米酒

1 范围

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

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、加酒曲（酵母）、发酵，添加白砂糖、调配、灌装、杀菌、包装而制成的米酒。

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 糯米应符合GB/T 1534和GB 2715的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.4 酒曲（酵母）应符合 GB/T 20886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	液固混合体，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	乳白色至淡黄色	
气、滋味	具有本品应有的气、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，（%vol），20° C	≥	1.0	GB 5009.225
固形物，g/100g	≥	20.0	GB/T 10786
蛋白质，g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
总酸（以乳酸计），g/100g		0.05~1.0	GB/T 12456
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥	2.0	GB 5009.8
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*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。

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	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g		GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g		GB/T 4789.25

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、固形物、总糖、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、加酒曲（酵母）、发酵，添加白砂糖、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》的规定，参照 NY/T 1885《绿色食品 米酒》和 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国家标准 GB 2762。

南阳宝华天成食品有限公司

QHNB
QB