



412489S-2018



御良源实业有限公司企业标准

Q/YLY 0002S-2018

小麦发酵酒

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

御良源实业有限公司 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。

本标准由御良源实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨子良。

H N

Q B

小麦发酵酒

1 范围

本标准规定了小麦发酵酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料经预处理，加入酒曲和酵母发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、分离、贮存、调配、杀菌、灌装加工而成的小麦发酵酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合QB/T 4259的规定。

2.1.4 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	澄清透明液体	取50mL倒入洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有小麦发酵酒应有的酒香，香味和谐，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	8±1、10±1、12±1、14±1、16±1、 18±1	GB 5009.225

总酸（以乙酸计），g/L	≤	6.0	GB/T15038
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.35	GB/T 27588
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤	300	GB/T 27588
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
备注：a铅指标严于国家标准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/mL	≤	50		GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/mL	≤	0.03		GB 4789.3	
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1：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和GB 12696的规定。

2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度、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

本标准适用于以小麦为原料经预处理，加入酒曲和酵母发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、分离、贮存、调配、杀菌、灌装加工而成的小麦发酵酒。

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》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

御良源实业有限公司