



410363S-2019



沈丘县宏祥圆食品厂企业标准

Q/SHXY 0001S-2019

酒酿（米酒）

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

沈丘县宏祥圆食品厂 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》的要求编写。

本标准由沈丘县宏祥圆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王志刚。

H N

Q B

酒酿（米酒）

1 范围

本标准规定了酒酿（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为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵（加入酒曲）、调配（加入生活饮用水、白砂糖）、灌装、杀菌、包装加工而成的酒酿（米酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 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	固液混合体，允许固液分层	取适量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，然后温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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（20℃），%vol	0.5~15	GB 5009.225
固形物含量，% ≥	5.0	GB/T 10786
*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 的规定。

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	采集方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
菌落总数, CFU/mL ≤	50			GB/T 4789. 25
大肠菌群, MPN/100mL ≤	3			GB/T 4789. 25
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。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为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵（加入酒曲）、调配（加入生活饮用水、白砂糖）、灌装、杀菌、包装加工而成的酒酿（米酒）。因南北方文化差异，各地对米酒叫法不甚一致，米酒亦可叫、醪糟、酒酿、酒娘、酒糟、江米酒、米醇子。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。

本标准规定了酒酿（米酒）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沈丘县宏祥圆食品厂