



411131S-2019



河南省麦笛食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2019

米酒及风味米酒

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南省麦笛食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省麦笛食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省麦笛食品有限公司。

本标准主要起草人：王喜民。

H N

Q B

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以糯米为原料，经过洗米、浸泡、蒸煮、酿酒酵母发酵、添加饮用水，添加或不添加干桂花、银耳、干制红枣、白砂糖，经调配、灌装封口、杀菌等工序制成的米酒及风味米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 糯米应符合 GB/T 1345 的规定。

2.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 干桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.7 酿酒酵母应符合 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
	原汁米酒	普通米酒	米酒汁	花色米酒	
性状	具有相当含量固形物(米糟)的固液混合物	具有相当含量固形物(米糟)的固液混合物	无米糟，具有一定粘稠度的液体	具有相当含量固形物(米糟)的固液混合物并含有桂花、银耳、红枣等物质	取 100g 样品，放入洁净无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、杂质及色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈乳白微黄色	呈乳白微黄色	呈乳白色	呈乳黄色	
气味	醇厚、甜美柔和、无异味	醇厚、甜美柔和、无异味	酒体协调，具有米酒独特的典型风味	具有桂花、银耳、红枣的香甜气和米酒独特的香气	

滋味	酒体协调，具有米酒独特的典型风味	酒体协调，具有米酒独特的典型风味	香甜、醇厚、有一定的粘稠性	酒体协调具有和辅料柔和一体的酒香气	
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	
	原汁米酒	普通米酒	米酒汁	花色米酒		
固形物, g/100g	≥	50	5	0	5	QB 1007
总糖, g/100g	≥	20	5	5	5	GB 5009.8
总酸, g/100g	≥	1	0.15	0.15	0.3	GB/T12456
酒精度, % (v/v)	≥	2	0.5	0.5	0.5	GB 5009.225
总砷 (As 计), mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) *, mg/kg	≤	0.1				GB 5009.12

*本项目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)	≤	50			GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	≤	0.03			GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—	

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.25 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

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

H N

Q B

编制说明

米酒及风味米酒是以糯米为原料，经过洗米、浸泡、蒸煮、酿酒酵母发酵、添加饮用水，添加或不添加干桂花、银耳、干制红枣、白砂糖，经调配、灌装封口、杀菌等工序制成的米酒及风味米酒。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》的有关规定，参照 GB 2758 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。

河南省麦笛食品有限公司

H N

Q B