



411053S-2019



河南澧铭坊酒业有限公司企业标准

Q/HLJ0001S-2019

米酒

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

河南澧铭坊酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南澧铭坊酒业有限公司、河南省食品药品审评查验中心共同提出并起草。

本标准主要起草人：李梵、刘发奋。

H N

Q B

米酒

1 范围

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

本标准适用于以大米或糯米、生活饮用水为原料，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞，调配、灌装、杀菌、包装而制成的米酒。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 大米或糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 酒曲（酵母）应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.4 桂花应符合新鲜、清洁无杂物 GB2761 和 GB2762 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	液固混合物，允许分层	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	据本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，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(20℃), %(vol)	≥ 0.5	GB 5009.225
固形物, g/100g	≥ 10.0	GB/T10786
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.8

总酸（以乳酸计），g/100g	≤	1.0	GB/T 12456
*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
锌铁铜总和 ^a ，mg/kg	≤	20	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a适用于金属罐包装产品。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

金属罐包装产品应符合商业无菌的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, 25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, 25ml	5	0	0	-	GB 4789.10
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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 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、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群的检验；金属罐装的产品微生物检测项目为：商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米或糯米、生活饮用水为原料，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞，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》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南澧铭坊酒业有限公司

H N

Q B