



412732S-2025

河南省石龙堰酒业有限公司企业标准

Q/SLY 0003S-2025

米酒（醪糟）

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南省石龙堰酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省石龙堰酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省石龙堰酒业有限公司。

本标准主要起草人：乔永锋、乔玉杰、乔汇洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/SLY 0003S-2024。

H N

Q B

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

米酒、米酒（醪糟）：以糯米、饮用水为原料，经浸米、蒸饭、冷却、加曲、糖化发酵、勾调、均质、煎酒、灌装、杀菌，包装而加工成的米酒或米酒（醪糟）。

清米酒：以糯米、饮用水为原料，经浸米、蒸饭、冷却、加曲、糖化发酵、压榨、过滤、均质、煎酒、灌装、杀菌，包装而加工成的清米酒。

根据工艺不同分为：米酒、清米酒、米酒（醪糟）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 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
	米酒/清米酒	米酒（醪糟）	
外观	乳白色微黄	乳白色微黄，有少量醪糟	取适量样品倒入洁净的透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其外观，闻其香气，然后用温开水漱口，品其滋味，评价其风格
香气	具有米酒特有的香气，无异香		
滋味	蜜甜，醇厚，无异味		
风格	酒体协调，具有米酒的典型风格		

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	检测方法
酒精度(20℃), %vol	0.5-15	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 2.5	GB/T 13662
总酸(以乳酸计), g/100g	0.5-5.4	GB 12456
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
固形物, g/100g	≥ 3.0	QB 1007 或 GB/T 10786

注：*该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
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789. 10
a 样品的分析及处理按 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

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 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、总酸、总糖、固形物、菌落总数和大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

米酒、米酒（醪糟）：以糯米、饮用水为原料，经浸米、蒸饭、冷却、加曲、糖化发酵、勾调、均质、煎酒、灌装、杀菌，包装而加工成的米酒或米酒（醪糟）。

清米酒：以糯米、饮用水为原料，经浸米、蒸饭、冷却、加曲、糖化发酵、压榨、过滤、均质、煎酒、灌装、杀菌，包装而加工成的清米酒。

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》制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

河南省石龙堰酒业有限公司

Q B