



417185S-2020



光山县鸡公潭食品有限公司企业标准

Q/GJS 0002S-2020

甜米酒

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

光山县鸡公潭食品有限公司 发布

前 言

本标准由光山县鸡公潭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓宗林。

本标准自布实施之日起替代 Q/GJS0002S-2019。

H N

Q B

甜米酒

1 范围

本标准规定了甜米酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、包装而成的甜米酒（醪糟）。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

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	液固混合体，允许固液分层	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味微甜，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，g/100g	≥ 10	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 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 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
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 JJF 1070 《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 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, 真菌毒素限量应符合 GB2761 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、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米为原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、包装而成的甜米酒（醪糟）。

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》的有关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

光山县鸡公潭食品有限公司

H N

Q B