



412527S-2021



河南省麦笛食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2021

---

# 米酒及风味米酒

2021-10-21 发布

2021-10-21 实施

---

河南省麦笛食品有限公司 发布

## 前 言

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，调配、灌装封口、杀菌等工序制成的米酒及风味米酒。

产品根据配料和工艺不同分为以下四类：原汁米酒；普通米酒；米酒汁；花色米酒：桂花米酒、银耳米酒、红枣米酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB /T317 和 GB13104 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 2715 的规定。
- 2.1.4 干制红枣应符合 GB/T5835 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 GB31639 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)的固液混合体 | 具有相当含量固形物(米糟)的固液混合体 | 无米糟，具有一定粘稠度的液体   | 具有相当含量固形物(米糟)的固液混合体并含有桂花、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<br>或 GB/T 10786 |
| 总糖，g/100g ≥                   | 20   | 5    | 5    | 5    | GB 5009.8               |
| 总酸，g/100g ≥                   | 0.15 | 0.05 | 0.10 | 0.05 | GB 12456                |
| 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 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |       |   | 检验方法              |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-------|---|-------------------|
|                                                                | n                     | c | m     | M |                   |
| 菌落总数, CFU/g $\leq$                                             | 50                    |   |       |   | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/g $\leq$                                             | 0.03                  |   |       |   | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 沙门氏菌                                                           | 5                     | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌                                                        | 5                     | 0 | 0/25g | — | GB 4789.10        |
| 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 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，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《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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