



410263S-2021



鲁山县令进酒经营行企业标准

Q/LLJ 0001S-2021

米酒

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

鲁山县令进酒经营行 发布

前 言

本标准由鲁山县令进酒经营行提出并起草。

本标准主要起草人：孔令进。

H N

Q B

米酒

1 范围

本标准规定了米酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签等。

本标准适用于以大米或(和)糯米为主要原料,经原料清洗、浸泡、蒸煮、发酵(加入酒曲或酵母)、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 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	液体	取适量样品置于洁净的透明烧杯中,在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,然后温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有发酵型米酒特有的气味、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	0.5~20	GB 5009.225
*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: *铅指标值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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789. 25

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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 食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。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（和）糯米为主要原料，经原料清洗、浸泡、蒸煮、发酵（加入酒曲或酵母）、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的米酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲁山县令进酒经营行