



410073S-2022



贾湖酒业集团有限责任公司企业标准

Q/JHJY 0006S-2022

# 山楂蜂蜜米酒

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

贾湖酒业集团有限责任公司 发布

## 前　　言

本标准由贾湖酒业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永亮、孙耀州、刘智勇、张献莉、李二召。

H N

Q B

# 山楂蜂蜜米酒

## 1 范围

本标准规定了山楂蜂蜜米酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标适用于以糯米为原料，经淘洗、蒸煮、摊凉，适量添加饮用水、甜酒曲、鲜山楂、蜂蜜进行糖化、发酵、分离（或过滤）、贮存、加入或不加入柠檬酸进行调配，灌装、包装而成的山楂蜂蜜米酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 鲜山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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，允许有少量沉淀 <sup>a</sup>	取样品1瓶，打开瓶盖，取50mL倒入洁净烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽，闻其气味，品其口味，并检查有无外来杂质，综合评价其风格
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有米香山楂果香的气味，柔和醇香	
口味	醇厚爽口，酒味纯正，绵甜，回味怡畅	
风格	具有本品独特风格	

注：a 对贮存 6 个月以上的允许有少量沉淀

### 2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度，%vol	4±1、6±1、8±1、9±1、10±1、12±1、14±1、16±1、18±1、20±1	GB 5009.225
干浸出物，g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 7.0	GB 12456
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 300	GB/T 13662 中 6.2
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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 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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	

注 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 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标适用于以糯米为原料，经淘洗、蒸煮、摊凉，适量添加饮用水、甜酒曲、鲜山楂、蜂蜜进行糖化、发酵、分离（或过滤）、贮存、加入或不加入柠檬酸进行调配，灌装、包装而成的山楂蜂蜜米酒。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，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。

贾湖酒业集团有限责任公司

H N

Q B