



413074S-2022



新野县龙潭尧宝黄酒有限公司企业标准

Q/XLYH 0002S-2022

米酒

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

新野县龙潭尧宝黄酒有限公司 发布

前 言

本标准由新野县龙潭尧宝黄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小刚。

H N
Q B

米酒

1 范围

本标准规定了米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经选米、浸米、蒸米，加入酒曲（酵母）发酵，过滤或不过滤，添加白砂糖，辅以或不辅以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、蜂蜜中的一种或两种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的米酒。

按照原料不同分为：原味米酒、红枣米酒、枸杞米酒、蜂蜜米酒、重瓣红玫瑰米酒、桂花米酒、银耳米酒、枸杞红枣米酒、风味米酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1534 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.5 桂花应新鲜、清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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
	糟米型	清汁型	
性状	液固混合体，允许固液分层	液体	取适量样品置于洁净透明烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
	糟米型	清汁型	
酒精度(20℃)/(%vol)	0.5～15		GB 5009.225
固形物/(g/100g)			

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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、酒精度的检验。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、生活饮用水为主要原料，经选米、浸米、蒸米，加入酒曲（酵母）发酵，过滤或不过滤，添加白砂糖，辅以或不辅以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、蜂蜜中的一种或两种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的米酒。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标准 GB 2762 的规定。

新野县龙潭尧宝黄酒有限公司

H N
Q B