



410195S-2022



邓州市三淼黄酒有限公司企业标准

Q/DSH 0001S-2022

花粉黄酒

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

邓州市三淼黄酒有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市三淼黄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：李向阳。

H N
Q B

花粉黄酒

1 范围

本标准规定了花粉黄酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为主要原料，经预处理、浸米、蒸煮，加入酒曲后落缸、糖化，添加生活饮用水、蜂蜜，经发酵，辅以蜂花粉压榨、煎酒、贮存陈化、勾调或不勾调、过滤、灭菌、灌装、包装而成的花粉黄酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 蜂花粉应符合 GB/T 30359 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.5 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
性 状	呈液体状	取本品1瓶，置于洁净的无色烧杯中，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	具有产品应有的气味和滋味，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
酒精度 ^a (20℃)，%vol	10℃±1、12℃±1、14℃±1、16℃±1、18℃±1	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	40.1~100.0	GB/T 13662
非糖固形物，g/L ≥	13.0	GB/T 13662
总酸（以乳酸计），g/L	4.0~8.0	GB/T 13662
氨基酸态氮，g/L ≥	0.20	GB/T 13662
pH	3.5~4.6	GB/T 13662
*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；

a指标按100%酒精度折算；酒精度低于14%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按指标均按14%vol折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol；酒精度低于11%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按指标均按11%vol折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。

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	采集方案 ^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
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

a 样品的分析及处理按 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 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

应符合 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、总糖、非糖固形物、总酸、氨基酸态氮、pH 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米为主要原料，添加生活饮用水、糯米、大枣，经预处理、浸米、蒸煮，加入酒曲后落缸、糖化、发酵、压榨、煎酒、贮存陈化、勾调、过滤、灭菌、灌装、包装而成的小米黄酒。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/T 13662《黄酒》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。

邓州市三淼黄酒有限公司

H N
Q B