



410609S-2022



邓州市三淼黄酒有限公司企业标准

Q/DSH 0002S-2022

米酒

2022-03-17 发布

2022-03-17 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

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，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却；辅以或不辅以红枣、枸杞中的一种或两种，经清洗、煮制、去核或不去核；加入酒曲（酵母）发酵，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、琼脂、明胶、黄原胶、三氯蔗糖、米酒味香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、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、枸杞红枣米酒。

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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.9 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 米酒味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 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
	糟米型	清汁型	
性状	液固混合物，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
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	后以温开水漱口，品尝其滋味
----	-----------	---------------

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
	糯米型	清汁型	
酒精度(20℃)/(%vol)	0.5~15		GB 5009.225
固形物/(g/100g) \geq	10.0	-	GB/T 10786
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) \geq	2.0	0.8	GB 5009.8
蛋白质/(g/100g) \geq	0.2		GB 5009.5
总酸(以乳酸计)/(g/100g) \leq	1.0		GB 12456
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.15		GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a /(g/kg) \leq	0.25		GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0		GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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) \leq	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) \leq	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、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

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却；辅以或不辅以红枣、枸杞中的一种或两种，经清洗、煮制、去核或不去核；加入酒曲（酵母）发酵，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、琼脂、明胶、黄原胶、三氯蔗糖、米酒味香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、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。

邓州市三淼黄酒有限公司

QHNB