



412753S-2022



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0016S-2022

米酒及风味米酒

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

Q B

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、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，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入酒曲或葡萄糖淀粉酶 Glucoamylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)】、过滤或不过滤，调配或不调配【添加食用花卉或其水煮提取物（丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、槐花中的一种或几种）、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种】、灌装、杀菌、包装加工而成的米酒及风味米酒。

2 分类

2.1 米酒

以糯米、生活饮用水为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入酒曲或葡萄糖淀粉酶 Glucoamylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)】、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

2.2 风味米酒

以糯米、生活饮用水为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入酒曲或葡萄糖淀粉酶】、过滤或不过滤，调配【添加食用花卉或其水煮提取物（丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、槐花中的一种或几种）、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种】、灌装、杀菌、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 3.1.5丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 3.1.6重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。
- 3.1.7关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。
- 3.1.8茉莉花、桂花、槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.9植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.10关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.11浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.12糖渍关山樱花、盐渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.13白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.14食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.17柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.18柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.19DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。。
- 3.1.20乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.21抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.23羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.24海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.25结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.27卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.28瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.29果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.30琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.31环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.32乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.33三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.34甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 3.1.35赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

3.1.36食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	具有糯米发酵后的酒香气、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

3.3 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	0.5~15	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
^a 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.35	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.21	SN/T 3854
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;		
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 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 的规定。

3.7 其他要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。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，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入酒曲或葡萄糖淀粉酶 Glucoamylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)】、过滤或不过滤，调配或不调配【添加食用花卉或其水煮提取物（丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、槐花中的一种或几种）、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、盐渍关山樱花、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种】、灌装、杀菌、包装加工而成的米酒及风味米酒。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，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QB