



413689S-2023



河南甜旭食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2023

# 米酒（醪糟）

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

河南甜旭食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南甜旭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈镜茹。

H N

Q B

# 米酒（醪糟）

## 1 范围

本标准规定了米酒的要求、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、蒸制、加入酒曲（酵母）发酵、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的米酒（醪糟）。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 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	具有一定含量酒糟(酒米)的固液混合体	取适量样品倒入洁净的透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有较浓郁的酒酿的香气、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（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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 的规定。

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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

## 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、蒸制、加入酒曲（酵母）发酵、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的米酒（醪糟）。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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南甜旭食品有限公司

H N

Q B