



413733S-2023



桐柏县七里香黄酒坊企业标准

Q/TQH 0001S-2023

米酒（醪糟）

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

桐柏县七里香黄酒坊 发布

前 言

本标准由桐柏县七里香黄酒坊提出并起草。

本标准起草人：李永相。

H N

Q B

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以糯米、大米、黑米中的一种为主要原料，经选料、浸泡、蒸制、添加酒曲作为糖化发酵剂，拌曲拌料、分装、发酵、过滤或不过滤、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的米酒（醪糟）。

根据产品按原料不同，可分为：糯米酿、大米酿、黑米酿。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 糯米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 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
形态	具有一定含量酒糟(酒米)的固液混合体，乳白色至微黄色、黄色，及本身应有颜色	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有较浓郁的酒酿的香气，无异香	
滋味	具有该品种应有的滋味，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
固形物, g/100g	\geq 5	GB/T 10786
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	\geq 2.5	GB 5009.7
总酸(以乳酸计), g/100g	0.05~1.0	GB 12456
蛋白质, g/100g	\geq 0.2	GB 5009.5

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
酒精度, %vol		0.5~18	GB 5009.225
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
菌落总数 ^b , CFU/m	5	2	10 ²	10 ⁴	LGB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
^b 仅适用于灭菌产品。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB12696 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、总酸、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于灭菌产品)、大肠菌群(仅适用于灭菌产品)。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、大米、黑米中的一种为主要原料，经选料、浸泡、蒸制、添加酒曲作为糖化发酵剂，拌曲拌料、分装、发酵、过滤或不过滤、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的米酒（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

桐柏县七里香黄酒坊

H N

Q B