



410044S-2023



三门峡拙雅生态农业有限公司企业标准

Q/SZN 0001S-2023

小米甜酒

2023-01-06 发布

2023-01-06 实施

三门峡拙雅生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡拙雅生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张峰。

本标准替代 Q/SZN 0001S-2017。

H N
Q B

小米甜酒

1 范围

本标准规定了小米甜酒的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小米为主要原料，经洗米、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、红枣、山药粉、薄荷、银耳、桂圆、橘皮（陈皮）、桑葚、玫瑰茄、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱、黑茶、乌龙茶、白茶、黄茶、青梅、杨梅、荔枝、百香果、菠萝、柚子、草莓、猕猴桃、刺梨、蓝莓、青柠、桃、芒果、李子、榴莲、枇杷、苹果、山楂、哈密瓜、樱桃、葡萄、柠檬、火龙果、西瓜、椰子、梨、香蕉、小青桔、木瓜、龙眼肉（桂圆）、覆盆子、蔓越莓、蓝莓汁、柚子汁、桃汁、青梅汁、桂花汁、荔枝汁、菠萝汁、草莓汁、樱桃汁、杏汁、葡萄汁、杨梅汁、猕猴桃汁、青柠汁、芒果汁、枇杷汁、苹果汁、山楂汁、哈密瓜汁、柠檬汁、西瓜汁、椰子汁、梨汁、木瓜汁、覆盆子汁、蔓越莓汁、大米、黑米、紫米、糯米、黑芝麻、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、藿香、蜂蜜、黑糖梅、紫薯、乌梅、马齿苋中的一种或几种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装加工而成的小米甜酒。

根据原辅料不同可分为：小米甜酒（原味）、小米甜酒（风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、橘皮（陈皮）、茉莉花、紫薯、乌梅应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 薄荷、桂圆、桑葚、菊花、槐花、枸杞、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、

白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.8 蝮蛇应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 玫瑰茄应符合原卫计委（2004年第17号）公告的规定。

2.1.11 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.12 红茶应符合 NT/T 780 的规定。

2.1.13 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.14 普洱应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.15 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.16 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.17 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.18 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.19 青梅、杨梅、荔枝、百香果、菠萝、柚子、草莓、猕猴桃、刺梨、蓝莓、青柠、桃、芒果、李子、榴莲、枇杷、苹果、山楂、哈密瓜、樱桃、葡萄、柠檬、火龙果、西瓜、椰子、梨、香蕉、小青桔、木瓜、龙眼肉（桂圆）、覆盆子、蔓越莓应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 大米、黑米、紫米、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.21 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.23 蓝莓汁、柚子汁、桃汁、青梅汁、桂花汁、荔枝汁、菠萝汁、草莓汁、樱桃汁、杏汁、葡萄汁、杨梅汁、猕猴桃汁、青柠汁、芒果汁、枇杷汁、苹果汁、山楂汁、哈密瓜汁、柠檬汁、西瓜汁、椰子汁、梨汁、木瓜汁、覆盆子汁、蔓越莓汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.25 黑糖梅应符合 GB 14884 的规定。

2.1.26 枳椇子应符合 GB 19300 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	均匀液体	取样品适量，将样品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质，久置允许有少量原料沉淀	

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，%vol	0.5-18	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），% ≥	0.1	GB 12456
总糖，g/L ≥	1.0	GB 5009.8
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg （适用于使用山楂、苹果及其制品的产品） ≤	20	GB 5009.185
*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	
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 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以小米为主要原料，经洗米、浸泡、蒸煮、加入酒曲发酵，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、红枣、山药粉、薄荷、银耳、桂圆、橘皮（陈皮）、桑葚、玫瑰茄、茉莉花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱、黑茶、乌龙茶、白茶、黄茶、青梅、杨梅、荔枝、百香果、菠萝、柚子、草莓、猕猴桃、刺梨、蓝莓、青柠、桃、芒果、李子、榴莲、枇杷、苹果、山楂、哈密瓜、樱桃、葡萄、柠檬、火龙果、西瓜、椰子、梨、香蕉、小青桔、木瓜、龙眼肉（桂圆）、覆盆子、蔓越莓、蓝莓汁、柚子汁、桃汁、青梅汁、桂花汁、荔枝汁、菠萝汁、草莓汁、樱桃汁、杏汁、葡萄汁、杨梅汁、猕猴桃汁、青柠汁、芒果汁、枇杷汁、苹果汁、山楂汁、哈密瓜汁、柠檬汁、西瓜汁、椰子汁、梨汁、木瓜汁、覆盆子汁、蔓越莓汁、大米、黑米、紫米、糯米、黑芝麻、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、藿香、蜂蜜、黑糖梅、紫薯、乌梅、马齿苋中的一种或几种，经浸泡、过滤、杀菌、灌装加工而成的小米甜酒。

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》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。

三门峡拙雅生态农业有限公司