



411449S-2023



河南米西师生物科技有限公司企业标准

Q/HMXS 0001S-2023

米酒（醪糟）

2023-05-25 发布

2023-05-25 实施

河南米西师生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南米西师生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南米西师生物科技有限公司。

本标准主要起草人：师永丽。

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、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 原辅料要求

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性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
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	无正常视力可见的外来杂质	

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	≥	10	GB/T 10786
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥	2.5	GB 5009.7
总酸（以乳酸计）， g/100g		0.05~1.0	GB 12456
酒精度, %vol		0.5~18	GB 5009.225
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5	GB 5009.22
* 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 ^b ，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b ，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
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					
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 、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。

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、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。

河南米西师生物科技有限公司

H N
Q B