



411848S-2023



河南米西师生物科技有限公司企业标准

Q/HMXS 0003S-2023

酒酿风味饮品

2023-06-26 发布

2023-06-26 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并起草。

本标准主要起草人：师永丽。

H N
Q B

酒酿风味饮品

1 范围

本标准规定了酒酿风味饮品的产品分类、要求、检验方法和检验规则。

本标准适用于以酒酿、水为主要原料，添加或不添加甜味剂（三氯蔗糖、赤藓糖醇中的一种或几种）、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、琼脂中的一种或几种）、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种）、白砂糖、银耳、蜂蜜、红枣、枸杞、果蔬粒汁或浓缩果蔬汁（浆）（芒果、桃子、火龙果、百香果、柚子、山楂、菠萝、乌梅、苹果中的一种或几种）、果酱（芒果、桃子、火龙果、百香果、柚子、山楂、菠萝、乌梅、苹果中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、西米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、食用盐中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装（充入或不充入二氧化碳）、灭菌、冷却、包装加工而成的酒酿风味饮品。

根据形态可分为：

酒糟型：所含的酒糟为粒状的酒酿风味饮品。

均质型：经胶磨和均质处理后，呈糊状均质的酒酿风味饮品。

清汁型：经过滤去除酒糟后的酒酿风味饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酒酿：应符合本企业标准《酒酿和酒酿制品》Q/HMXS 0002S-2023 的规定。

2.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。

2.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。

2.1.12 琼脂：应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.13 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 银耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 西米：应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告规定，其质量应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.25 桂花、茉莉花：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.26 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.28 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 果蔬粒汁：应符合 GB/T 31121 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

要 求			检验方法
形态	酒糟型	具有一定含量颗粒的固液混合体，允许有少量粉状沉淀	从样品中取出1件，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。
	均质型	呈均匀一致的浑浊状态，允许瓶底有少量的聚集物	
	清汁型	清亮透明，有光泽，允许瓶底有微量聚集物	
色泽	具有该品种应有的色泽，或具有与添加辅料相符的色泽		
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，允许成品中有少许原料		

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
	酒槽型	均质型	清汁型	

固形物, g/100g	≥	5	—	—	GB/T 10786
总酸（以乳酸计）， g/100g		0.05~1.0			GB 12456
^a 二氧化碳气容量（20℃）， 倍	≥	1.0			GB/T 10792
酒精度, %vol	<	0.5			GB 5009.225
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25			GB 22255
^c 展青霉素, μg/kg	≤	20			GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a仅使用于含气风味饮品。					
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。					
c 仅适用于添加山楂制品、苹果制品的产品。					

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

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、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

本标准适用于以酒酿、水为主要原料，添加或不添加甜味剂（三氯蔗糖、赤藓糖醇中的一种或几种）、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、琼脂中的一种或几种）、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种）、白砂糖、银耳、蜂蜜、红枣、枸杞、果蔬粒汁或浓缩果蔬汁（浆）（芒果、桃子、火龙果、百香果、柚子、山楂、菠萝、乌梅、苹果中的一种或几种）、果酱（芒果、桃子、火龙果、百香果、柚子、山楂、菠萝、乌梅、苹果中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、西米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、食用盐中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装（充入或不充入二氧化碳）、灭菌、冷却、包装加工而成的酒酿风味饮品。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》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