



412535S-2023

永城市鹿鸣生物科技有限公司企业标准

Q/YLSK 0006S-2023

# 红曲酿造米酒

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

永城市鹿鸣生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市鹿鸣生物科技有限公司提出。

本标准由新乡医学院三全学院和永城市鹿鸣生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、刘云侠、刘仲敏、杜晓娜。

H N  
Q B

# 红曲酿造米酒

## 1 范围

本标准规定了红曲酿造米酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、糯米为主要原料，经浸泡、糊化、液化、糖化，加入酿造红曲（糯米红曲）发酵、过滤或不过滤，再添加或不添加白砂糖、重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、百合提取物、食用葛根粉、植物水提液（以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、酸枣仁、百合中的一种或几种为主要原料，加水提取，过滤除渣）、蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的红曲酿造米酒。

根据配料不同可将产品分为不同种类：原味红曲米酒、风味红曲米酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 酿造红曲（糯米红曲）应符合 QB/T 5188 的规定。
- 2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原国家卫生和计生委 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.5 桂花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 酸枣仁、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.13 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、葛根提取物、酸枣仁提取物、百合提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

|       |                 |                                               |
|-------|-----------------|-----------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有色泽       | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质；闻其气味，温开水漱口，品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，无异味 |                                               |
| 性状    | 浑浊液态，允许少量原料物质沉淀 |                                               |
| 杂质    | 无正常视力肉眼可见的外来杂质  |                                               |

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        |
|---------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 酒精度°（20℃），%vol                                          | 4~15   | GB 5009.225 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/L                                           | ≥ 15   | GB/T 13662  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg                                          | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>a指标实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 |        |             |

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 |            |
| 金黄色葡萄球菌，/25mL           | 5                     | 0 | 0 | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌，/25ml              | 5                     | 0 | 0 | GB 4789.4  |
| 注：a样品采集及处理按GB 4789.1执行。 |                       |   |   |            |

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、糯米为主要原料，经浸泡、糊化、液化、糖化，加入酿造红曲（糯米红曲）发酵、过滤或不过滤，再添加或不添加白砂糖、重瓣红玫瑰提取物、桂花提取物、红枣提取物、银耳提取物、枸杞提取物、酸枣仁提取物、葛根提取物、百合提取物、食用葛根粉、植物水提液（以重瓣红玫瑰、桂花、红枣、银耳、枸杞、酸枣仁、百合中的一种或几种为主要原料，加水提取，过滤除渣）、蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的红曲酿造米酒。

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》制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市鹿鸣生物科技有限公司