



412455S-2023



商水县巧娘米酒坊企业标准

Q/SQM 0001S-2023

米酒（醪糟）

2023-08-08 发布

2023-08-08 实施

商水县巧娘米酒坊 发布

前 言

本标准由商水县巧娘米酒坊提出。

本标准起草单位：商水县巧娘米酒坊。

本标准主要起草人：常香杰。

H N

Q B

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、大米为原料，经淘洗，蒸制，晾凉，添加酒曲发酵，包装而成的米酒（醪糟）。

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 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|--------------------|--|
| 性状 | 具有一定含量酒糟(酒米)的固液混合物 | 取适量样品倒入洁净的透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有较浓郁的酒酿的香气、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 | ≥ 80 | GB/T 10786 |
| 还原糖(以葡萄糖计), g/100g | ≥ 2.5 | GB 5009.7 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 0.2 | GB 5009.5 |
| 总酸(以乳酸计), g/100g | 0.05~1.0 | GB 12456 |
| 酒精度, %vol | 0.5~10 | GB 5009.225 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | 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 | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25mL | GB/T 4789. 25 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25mL | GB/T 4789. 25 |

注：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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小米、大米为原料，经淘洗，蒸制，晾凉，添加酒曲发酵，包装而成的米酒（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》制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商水县巧娘米酒坊

H N

Q B