



412845S-2023



邓州市焕子黄酒厂企业标准

Q/DHH 0001S-2023

米酿（发酵酒）

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

邓州市焕子黄酒厂 发布

前 言

本标准由邓州市焕子黄酒厂提出。

本标准由邓州市焕子黄酒厂、河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李自红、宋新华。

H N

Q B

米酿（发酵酒）

1 范围

本标准规定了米酿（发酵酒）的术语和定义、要求、检验方法和检验规则。

本标准适用于以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、拌入酒曲发酵、加入麦曲二次发酵、压榨、过滤、灭菌、灌装加工而成的米酿（发酵酒）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

米酿：以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、拌入酒曲发酵、加入麦曲二次发酵、压榨、过滤、灌装加工而成的米酿（发酵酒）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 酒曲、麦曲应清洁、卫生、无污染，无杂菌。

3.2 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1份，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	

3.3 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 ^a （20℃），%vol	2-18	GB 5009.225
总酸（以乳酸计），%	2-10	GB 12456
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-	GB/T 4789.25

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 规定。

3.7 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、拌入酒曲发酵、加入麦曲二次发酵、压榨、过滤、灭菌、灌装加工而成的米酿（发酵酒）。

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》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。

H N
邓州市焕子黄酒厂

Q B