412578S-2024

固始县豫清峰酿酒厂(个体工商户)企业标准

Q/GYN 0001S-2024

米酒（醪糟）

2024-10-10 发布　　2024-10-10 实施

固始县豫清峰酿酒厂(个体工商户) 发布

前　言

本标准由固始县豫清峰酿酒厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：朱强。

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。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、包装而成的米酒（醪糟）。

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 酒曲应发酵均匀，无杂菌。

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
性　　状	液固混合体，允许固液分层	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味微甜，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
酒精度(20℃)，%vol	0.5~15	GB 5009.225
固形物，g/100g　　≥	10	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）,mg/kg　　≤	0.18	GB 5009.12
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	M	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.25 或 GB 4789.4

金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.25 或 GB 4789.10
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《定量包装商品净含量计量检验规则》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

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，真菌毒素限量应符合 GB2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、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》的有关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。

固始县豫清峰酿酒厂（个体工商户）

H N
Q B