



410351S-2024



南阳天之瑞酒业有限公司企业标准

Q/NTJ 0002S-2024

米酒（蒸馏酒）

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

南阳天之瑞酒业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳天之瑞酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马朋。

H N

Q B

米酒（蒸馏酒）

1 范围

本标准规定了米酒（蒸馏酒）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、大米中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，经浸泡、糊化、液化、糖化，加入酿造红曲（糯米红曲）发酵、压榨、过滤、蒸馏、勾兑或不勾兑、灌装而成的米酒。

产品按酒精度不同分为：高度酒：40%vol<酒精度 \leq 68%vol，低度酒：20%vol \leq 酒精度 \leq 40%vol。

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、大米应符合 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。

2.2 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	18 \pm 1、19 \pm 1、20 \pm 1、21 \pm 1、22 \pm 1、23 \pm 1、24 \pm 1、25 \pm 1、26 \pm 1、27 \pm 1、28 \pm 1、29 \pm 1、30 \pm 1、31 \pm 1、32 \pm 1、33 \pm 1、34 \pm 1、35 \pm 1、36 \pm 1、37 \pm 1、38 \pm 1、39 \pm 1、40 \pm 1、41 \pm 1、42 \pm 1、43 \pm 1、44 \pm 1、45 \pm 1、46 \pm 1、47 \pm 1、48 \pm 1、49 \pm 1、50 \pm 1、51 \pm 1、52 \pm 1、53 \pm 1、54 \pm 1、55 \pm 1、56 \pm 1、57 \pm 1、58 \pm 1、59 \pm 1、60 \pm 1、61 \pm 1、62 \pm 1、63 \pm 1、64 \pm 1、65 \pm 1、66 \pm 1、67 \pm 1、68 \pm 1	GB 5009.225

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
甲醇 ^a ，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
^a甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。
同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 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。

2.5 食品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 8951 的规定。

2.6 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。

QB

编制说明

本标准适用于以糯米、大米中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，经浸泡、糊化、液化、糖化，加入酿造红曲（糯米红曲）发酵、压榨、过滤、蒸馏、勾兑或不勾兑、灌装而成的米酒（蒸馏酒）。

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 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳天之瑞酒业有限公司

H N

Q B