



410473S-2024

河南米西师生物科技有限公司企业标准

Q/HMXS 0002S-2024

# 酒酿和酒酿制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南米西师生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南米西师生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师永丽。

H N

Q B

# 酒酿和酒酿制品

## 1 范围

本标准规定了酒酿和酒酿制品的产品分类、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、大米、黑米、小米、紫米、红米、燕麦、小麦中的一种或几种）、水、酒曲为主要原料，经预处理、蒸煮、冷却、酒曲发酵，添加或不添加白砂糖、银耳、蜂蜜、红枣、枸杞、果蔬粒汁（芒果、桃子、火龙果、百香果、山楂、菠萝中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（浆）（芒果汁、桃子汁、火龙果汁、百香果汁、柚子汁、山楂汁、菠萝汁中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、食用盐、甜味剂（三氯蔗糖、赤藓糖醇中的一种或几种）、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、琼脂中的一种或几种）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的酒酿或酒酿制品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 酒酿

又名米酒、甜酒、江米甜酒、甜酒浮、佬米酒、原汁米酒、醪糟、米酿、米露、甜胚子等，以（糯米、大米、小米、紫米、红米、燕麦、小麦中的一种或几种）、水、酒曲为主要原料，经预处理、蒸煮、冷却、酒曲发酵，再经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的酒酿产品。

### 2.2 酒酿制品

以酒酿中的一种或几种为主要原料，添加部分辅料，添加或不添加食品添加剂，经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、灭菌、包装加工而成的酒酿制品。

## 3 分类

### 3.1 按照是否添加辅料可分为：

3.1.1 酒酿。

3.1.2 酒酿制品。

### 3.2 按照酒糟的形态可分为：

3.2.1 酒糟型：所含的酒糟为粒状的酒酿或酒酿制品。

3.2.2 均质型：经胶磨和均质处理后，呈糊状均质的酒酿或酒酿制品。

3.2.3 清汁型：经过滤去除酒糟后的酒酿或酒酿制品。

## 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米、大米、紫米、红米：应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 小米：应符合 GB 11766 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 燕麦：应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.9 银耳：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.11 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定 4.1.11 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.12 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.13 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告规定，其质量应符合 GH/T1091 的规定。
- 4.1.16 桂花、茉莉花：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 4.1.17 重瓣红玫瑰提取液、桂花提取液、茉莉花提取液：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.18 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.19 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.20 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.21 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.22 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.23 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.24 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.25 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.26 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.27 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 4.1.28 琼脂：应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.29 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.30 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的规定。
- 4.1.31 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.32 果蔬粒汁、果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定。

#### 4.2 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
形态	酒糟型：含有酒糟的或固体或固液混合体。	从样品中取出1件，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	均质型：均匀一致的乳浊液稠状流质	
	清汁型：透明或半透明液体，允许有少量粉状沉淀	
色泽	具有该品种应有的色泽，或具有与添加辅料相符的色泽	
气味	具有较浓郁的酒酿的香气，无异香	
滋味	具有该品种应有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质，允许成品中有少许原料	

#### 4.3 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
		酒糟型	均质型	清汁型	
固形物 g/100g	≥	10	-	-	GB/T 10786
非糖固形物, g/L	≥	-	-	3	GB/T 13662
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥	2.5	2.5	0.8	GB 5009.7
总酸(以乳酸计), g/100g		0.05~1.0			GB 12456
酒精度, %vol		0.5~20			GB 5009.225
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25			GB 5009.298
<sup>e</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20			GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5			GB 5009.22
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a仅适用于液体产品。					
b仅适用于添加该食品添加剂的产品。					
c仅适用于添加苹果制品、山楂制品的产品。					

#### 4.4 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	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.10
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
b仅适用于灭菌产品。					

#### 4.5 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。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696 的规定。

#### 4.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

### 5 检验

出厂检验项目包括：感官要求、总酸、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行

### 6 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起保质期为：

酒酿产品：冷藏存储，保质期为不超过3个月；冷冻存储，保质期为不超过6个月。

酒酿制品：酒精度小于10%vol的保质期不超过24个月；酒精度大于等于10%vol的可不设保质期。

## 编制说明

本标准适用于以（糯米、大米、黑米、小米、紫米、红米、燕麦、小麦中的一种或几种）、水、酒曲为主要原料，经预处理、蒸煮、冷却、酒曲发酵，添加或不添加白砂糖、银耳、蜂蜜、红枣、枸杞、果蔬粒汁（芒果、桃子、火龙果、百香果、山楂、菠萝中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（浆）（芒果汁、桃子汁、火龙果汁、百香果汁、柚子汁、山楂汁、菠萝汁中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、食用盐、甜味剂（三氯蔗糖、赤藓糖醇中的一种或几种）、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸中的一种或几种）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、结冷胶、琼脂中的一种或几种）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸、食用香精（奶油香精、酸梅香精、玫瑰香精、桂花香精、茶香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的酒酿或酒酿制品。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。

河南米西师生物科技有限公司