



410373S-2024



南阳天之瑞酒业有限公司企业标准

Q/NTJ 0001S-2024

米酒及风味米酒

2024-02-02 发布

2024-02-02 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

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、拌酒曲（食用酵母）、发酵、添加白砂糖、水果（蓝莓、甜橙、番石榴、百香果、草莓、椰果、苹果、鲜桃、菠萝、鲜梨中的一种或几种）、黄原胶、明胶、琼脂、维生素 C（抗坏血酸）、三氯蔗糖、食品用香精（蓝莓香精、甜橙香精、番石榴香精、百香果香精、草莓香精、椰果香精、苹果香精、鲜桃香精、鲜梨香精、菠萝香精的一种或几种）、枸杞子、红枣、干桂花中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的米酒及风味米酒。

根据原辅料不同，产品可分为：原味米酒、米酒汁、蓝莓味米酒、橙味米酒、番石榴味米酒、百香果味米酒、草莓味米酒、椰果味米酒、苹果味米酒、鲜桃味米酒、菠萝味米酒、梨味米酒、桂花米酒、红枣米酒、枸杞米酒。

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（食用酵母）应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.7 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 食品用香精（蓝莓香精、甜橙香精、番石榴香精、百香果香精、草莓香精、椰果香精、苹果香精、鲜桃香精、鲜梨香精、菠萝香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 水果（蓝莓、甜橙、番石榴、百香果、草莓、椰果、苹果、鲜桃、菠萝、鲜梨）应体形完整、无霉变、无变质、无异味，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.14 干桂花应符合 DB35/T 1127 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
-----	-----	------

	原味米酒	米酒汁	花色米酒	
性 状	具有相当含量固形物(米糟)的固液混合体	无米糟, 具有一定粘稠度的液体	具有相当含量固形物(米糟)的固液混合体并含有桂花、枸杞、红枣、水果等物质	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
	原味米酒	米酒汁	花色米酒	
固形物, g/100g \geq	10	0	5	QB 1007 或 GB/T 10786
还原糖(以葡萄糖计), g/100g \geq	2.0	0.8	0.8	GB 5009.8
总酸, g/100g \geq	0.15	0.1	0.05	GB 12456
酒精度(20℃), %vol	0.5-5	2-15	2-15	GB 5009.225
三氯蔗糖 ^a , g/kg \leq		0.25		GB 5009.298
总砷(As 计), mg/kg \leq		0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq		0.1		GB 5009.12
展青霉素, μ g/kg \leq	20 (仅限添加苹果的产品)			GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq		5.0		GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; 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 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	

菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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 和 GB/T 4789.21 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 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 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、拌酒曲（食用酵母）、发酵、添加白砂糖、水果（蓝莓、甜橙、番石榴、百香果、草莓、椰果、苹果、鲜桃、菠萝、鲜梨中的一种或几种）、黄原胶、明胶、琼脂、维生素 C（抗坏血酸）、三氯蔗糖、食品用香精（蓝莓香精、甜橙香精、番石榴香精、百香果香精、草莓香精、椰果香精、苹果香精、鲜桃香精、鲜梨香精、菠萝香精的一种或几种）、枸杞子、红枣、干桂花中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的米酒及风味米酒。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》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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

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