



410564S-2024



河南宋派酒业有限公司企业标准

Q/HNSP 0002S-2024

米酒

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南宋派酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宋派酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李竹英、李亚桥、徐国飞、李航。

H N

Q B

米酒

1 范围

本标准规定了米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、黑米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、桂花、枸杞中的一种或几种，经选料、浸泡、蒸制、添加酒曲作为糖化发酵剂，拌曲拌料、分装、发酵、过滤或不过滤、调配或不调配（加入纳他霉素、溶菌酶中的一种或几种）、灌装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的米酒。

根据产品按原料不同，可分为：糯米酿米酒、大米酿米酒、黑米酿米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.6 红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.7 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。

2.1.8 溶菌酶应符合 GB 1886.257 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
形态	具有一定含量酒糟(酒米)的固液混合体，乳白色至微黄色、黄色，及本身应有颜色	从样品中取出 1 袋，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
色泽	具有产品应有的色泽	
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	无肉眼可见外来杂质；允许有米粒或异色原料颗粒；允许有浑浊或有少量沉淀物；贮存 3 个月以上的产品允许有聚集物	

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
固形物, g/100g	≥ 5	GB/T 10786
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 0.4	GB/T 13662 中 6.2
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 3.0	GB 12456
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
酒精度, (20℃), %vol	0.5~18	GB 5009.225
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
纳他霉素 ^a , g/L	≤ 0.01	GB 5009.286
溶菌酶 ^a , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4675.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验; 同一功能的食品添加剂(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	
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
菌落总数 ^b , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 b 仅适用于灭菌产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 8951 的规定。

2.7 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：感官要求、总酸、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于灭菌产品）、大肠菌群（仅适用于灭菌产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米、糯米、黑米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、桂花、枸杞中的一种或几种，经选料、浸泡、蒸制、添加酒曲作为糖化发酵剂，拌曲拌料、分装、发酵、过滤或不过滤、调配或不调配（加入纳他霉素、溶菌酶中的一种或几种）、灌装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的米酒。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》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。

河南宋派酒业有限公司

Q B