



410393S-2024



桐柏县醇之恋酒业有限公司企业标准

Q/TCJ 0001S-2024

米酒

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

桐柏县醇之恋酒业有限公司 发布前 言

本标准由桐柏县醇之恋酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘海洋、王志强。

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。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却；辅以或不辅以白砂糖、蜂蜜、桑葚、山楂、覆盆子、山药、沙棘、百合、乌梅、红枣、新鲜果蔬（青梅、火龙果、荔枝、百香果、杨梅、黄秋葵、罗汉果中的一种或几种）中的一种或几种，经清洗、煮制、去核或不去核、打浆；添加柠檬酸、DL-苹果酸、琼脂、明胶、黄原胶、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、 β -胡萝卜素、维他霉素、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，加入酒曲（酵母）发酵，经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装而制成的米酒。

按照产品类型不同分为：糟米型米酒、清汁型米酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1534 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 桑葚、山楂、覆盆子、山药、沙棘、百合、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.15 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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
	糟米型	清汁型	
性状	液固混合体, 允许固液分层	液体	取适量样品置于洁净透明烧杯中, 在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有原料应有气味和滋味, 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
	糟米型	清汁型	
酒精度 (20℃), %vol	0.5~20		GB 5009.225
固形物, g/100g \geq	20.0	-	GB/T 10786
还原糖 (以葡萄糖计), g/100g \geq	2.0	0.8	GB 5009.8
蛋白质, g/100g \geq	0.2		GB 5009.5
总酸 (以乳酸计), g/100g \leq	1.0		GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.15		GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg \leq	0.25		GB 5009.298
纽甜 ^a , g/kg \leq	0.033		GB 5009.247
β -胡萝卜素 ^a , g/kg \leq	0.6		GB 5009.83

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
纳他霉素 ^a , g/L	≤	0.01	GB 5009.286
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用添加相应食品添加剂的产品检验。			

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
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
注：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 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。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、生活饮用水为主要原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却；辅以或不辅以白砂糖、蜂蜜、桑葚、山楂、覆盆子、山药、沙棘、百合、乌梅、红枣、新鲜果蔬（青梅、火龙果、荔枝、百香果、杨梅、黄秋葵、罗汉果中的一种或几种）中的一种或几种，经清洗、煮制、去核或不去核、打浆；添加柠檬酸、DL-苹果酸、琼脂、明胶、黄原胶、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、 β -胡萝卜素、维他霉素、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，加入酒曲（酵母）发酵，经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装而制成的米酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定。

桐柏县醇之恋酒业有限公司