



410401S-2024

上蔡县蓍城食品经营部企业标准

Q/HSC 0001S-2024

米酒（醪糟）

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

上蔡县蓍城食品经营部 发布

前 言

本标准由上蔡县薯城食品经营部提出并起草。

本标准起草人：董付军。

H N

Q B

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒的要求、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，经清洗、浸泡、蒸制、加入酒曲（酵母）发酵、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的米酒（醪糟）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 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	具有一定含量酒糟(酒米)的固液混合体	取适量样品倒入洁净的透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有较浓郁的酒酿的香气、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
酒精度(20℃), %vol	0.5~6	GB 5009.225
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25

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 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 12696 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经清洗、浸泡、蒸制、加入酒曲（酵母）发酵、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的米酒（醪糟）。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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

上蔡县著城食品经营部

H N
Q B