



410683S-2024



南阳顺天寨黄酒有限公司企业标准

Q/NSH 0001S-2024

米酒

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

南阳顺天寨黄酒有限公司 发布

前 言

本标准由南阳顺天寨黄酒有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王自文。

本标准自发布实施日起替代：Q/NSH 0001S-2018。

H N

Q B

米酒

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、生活饮用水为原料，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞、葡萄、火龙果、猕猴桃、薄荷、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、包装而制成的米酒。

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 酒曲（酵母）应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 桂花应清洁、卫生，无污染、无异物、无霉变，并符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 葡萄、火龙果、猕猴桃、薄荷应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无霉变、无机械损伤，成熟度良好，并符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)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	液固混合物，允许固液分层	从样品中取出 100ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
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
----	----	------

酒精度 (20℃) / (%vol)		0.8~18	GB 5009.225
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g)	≥	2.0	GB 5009.8
蛋白质 / (g/100g)	≥	0.2	GB 5009.5
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤	1.0	GB 12456
*铅 (以 pb 计) / (mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	10.0	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 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	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

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 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。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，经浸米、蒸米、加酒曲（酵母）、糖化发酵，添加或不添加白砂糖、桂花、红枣、银耳、枸杞、葡萄、火龙果、猕猴桃、薄荷、重瓣红玫瑰中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌、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国家标准 GB 2762 的规定。

南阳顺天寨黄酒有限公司

H N

Q B