



411862S-2024

河南省石龙堰酒业有限公司企业标准

Q/SLY 0003S-2024

米酒（醪糟）

2024-07-17 发布

2024-07-17 实施

河南省石龙堰酒业有限公司 发布

前言

本标准由河南省石龙堰酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省石龙堰酒业有限公司。

本标准主要起草人：乔永锋、乔玉杰、乔汇洋。

H N
Q B

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、饮用水为原料，经蒸饭、糖化发酵、压榨、过滤（或不过滤）、杀菌、勾兑（或不勾兑）、灌装、的米酒或米酒（醪糟）。

根据工艺不同分为：米酒、米酒（醪糟）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 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
	米酒	米酒（醪糟）	
外观	乳白色微黄	乳白色微黄，有少最醪糟	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
香气	具有米酒特有的香气，无异香		
滋味	蜜甜，醇厚，无异味		
风格	酒体协调，具有米酒的典型风格		

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	检测方法
酒精度(20℃)，%vol	0.5-15	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 2.5	GB/T 13662
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 0.8	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：*该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	0/25 mL	GB 4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
a 样品的分析及处理按 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

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。

编制说明

本标准是以大米、饮用水为原料，经蒸饭、糖化发酵、压榨、过滤（或不过滤）、杀菌、勾兑（或不勾兑）、灌装、的米酒或米酒（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。

河南省石龙堰酒业有限公司