



413265S-2025



金星啤酒集团有限公司企业标准

Q/HJP 0003S-2025

米酒及风味米酒

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

金星啤酒集团有限公司 发布

前 言

本标准由金星啤酒集团有限公司提出。

本标准起草单位：金星啤酒集团有限公司。

本标准主要起草人：张学军、张合林、王东鹏。

H N
Q B

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、要求、检验规则、检验方法等要求。

本标准适用于米酒、风味米酒。

米酒：以大米(糯米)为主要原料，经浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、陈酿(或不陈酿)、过滤(或不过滤)、灌装、灭菌(或不灭菌)、包装制作而成的米酒。

风味米酒：以上述工艺制作的米酒为原料，再添加〔白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、果蔬汁(浆)及浓缩果蔬汁(浆)【浓缩苹果清汁、浓缩蜜桃汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果浓缩汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、山楂浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、蓝莓浓缩汁、浓缩葡萄汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、树莓浓缩汁、石榴浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、龙眼浓缩汁、桑葚浓缩汁、浓缩百香果汁、浓缩西番莲汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、梨浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩番石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩番茄汁、浓缩黄瓜汁、苦瓜浓缩汁、浓缩西瓜汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩姜汁、浓缩马蹄汁、芦笋浓缩汁中的一种或几种】、食用花卉(汁)【菊花(亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种)、桂花、重瓣红玫瑰花、金银花、茉莉花中的一种或几种】、茶叶【绿茶、白茶、黄茶、黑茶、红茶、乌龙茶中的一种或几种】、山楂、枣(大枣、酸枣、黑枣)、姜(生姜、干姜)、枸杞子、蜂蜜、桂圆酊〕中的一种或多种，添加(或不添加)二氧化碳(仅适用于配制酒)、食用香精，再浸提、配制、过滤(或不过滤)、灌装、灭菌(或不灭菌)制作而成的风味米酒。

2 分类

2.1 按是否添加辅料分为米酒和风味米酒；

2.2 按是否过滤可分为清汁型米酒和浊型米酒

2.2.1 清汁型米酒：

2.2.1.1 鲜米酒：将糯米浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、经过滤、未经灭菌而成的米酒。

2.2.1.2 普通米酒：将糯米浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、经过滤、灭菌而成的米酒。

2.2.1.3 无醇米酒：普通米酒经稀释调配或添加辅料后，酒精度小于 0.5%vol 的米酒。

2.2.2 浊型米酒：

2.2.2.1 鲜米酒：将糯米浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、未经过滤、灭菌而成的浊米酒。

2.2.2.2 普通米酒：将糯米浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、未经过滤、经灭菌而成的浊米酒。

2.2.2.3 无醇米酒：普通米酒经稀释调配或添加辅料后，酒精度小于 0.5%vol 的饮料型浊米酒。

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB13104 的规定。

3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882、GB15203 的规定。

- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB15203 的规定。
- 3.1.5 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.6 桂花、菊花、金银花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.7 重瓣红玫瑰花应符合卫生部批准的新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)
- 3.1.8 茉莉花应符合食品安全地方标准 DBS45/ 079-2024 的规定
- 3.1.9 山楂、枣、姜、枸杞子、蜂蜜、桂圆应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.7 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 3.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.11 酒曲应符合 QB/T4577 的规定。
- 3.1.12 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	液态，允许有少量聚集物。	将50g样品于洁净、干燥的评酒杯中在自然光亮处,用目测法观察其形态、色泽；嗅其气味，尝其滋味，观察其杂质。
色泽	具有本品应有的色泽。	
滋味、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来异物和杂质。	

3.3 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
	鲜米酒	普通米酒	无醇米酒	
酒精度(20℃)/(°vol)	0.5~10.0		<0.5	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	0.8			GB/T 13662
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤	1.5			GB/T 12456
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18			GB 5009.12
酒精度标签标示值为具体数值时与实测值之差为±1.0, 标示为范围时以范围为准。				
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

3.4 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

致病菌指标	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB4789. 10
^a 样品的分析及处理按GB 4789. 1执行				

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8952 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于米酒、风味米酒。

米酒：以大米(糯米)为主要原料，经浸泡、蒸煮、拌曲、发酵、陈酿(或不陈酿)、过滤(或不过滤)、灌装、灭菌(或不灭菌)、包装制作而成的米酒。

风味米酒：以上述工艺制作的米酒为原料，再添加〔白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、果蔬汁（浆）及浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果清汁、浓缩蜜桃汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果浓缩汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、山楂浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、蓝莓浓缩汁、浓缩葡萄汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、树莓浓缩汁、石榴浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、龙眼浓缩汁、桑葚浓缩汁、浓缩百香果汁、浓缩西番莲汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、梨浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩番石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩番茄汁、浓缩黄瓜汁、苦瓜浓缩汁、浓缩西瓜汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩姜汁、浓缩马蹄汁、芦笋浓缩汁中的一种或几种】、食用花卉(汁)【菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、桂花、重瓣红玫瑰花、金银花、茉莉花中的一种或几种】、茶叶【绿茶、白茶、黄茶、黑茶、红茶、乌龙茶中的一种或几种】、山楂、枣（大枣、酸枣、黑枣）、姜（生姜、干姜）、枸杞子、蜂蜜、桂圆酊〕中的一种或多种，添加(或不添加)二氧化碳（仅适用于配制酒）、食用香精，再浸提、配制、过滤(或不过滤)、灌装、灭菌(或不灭菌)制作而成的风味米酒。

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，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。

本标准中无醇产品参照 NY/T 1885《绿色食品 米酒》的分类制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

金星啤酒集团有限公司