



413160S-2025



河南嘉旭食品有限公司企业标准

Q/HJX 0001S-2025

# 米酒及风味米酒

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南嘉旭食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南嘉旭食品有限公司提出。

本标准由驻马店市产品质量检验检测中心和河南嘉旭食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：路杰、胡旭。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米或（和）糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、发酵（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、浓缩果汁（荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、李子、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、百香果、沙棘中的一种或几种）、红枣、枸杞子、乳粉、植脂末、瓜尔胶、黄原胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸及其钠盐、食用香精、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。

根据所用原辅料不同，产品分类为：米酒（醪糟）（原汁米酒）、清汁米酒（米酒汁）、风味米酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、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 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、红枣、枸杞子应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.10 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.19DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	液态或固液混合态	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的香气，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有原料物质沉淀	

## 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
<sup>a</sup> 酒精度（20℃），%vol	0.5~15	GB 5009.225
固形物，g/100g	≥ 10.0【仅适用于米酒（醪糟）】	GB/T 10786
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25（仅适用于添加三氯蔗糖的产品）	GB 5009.298
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
注 1：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；		
注 2：*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 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
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样品的采样和处理按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 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、固形物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米或（和）糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、发酵（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、浓缩果汁（荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、李子、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、百香果、沙棘中的一种或几种）、红枣、枸杞子、乳粉、植脂末、瓜尔胶、黄原胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸及其钠盐、食用香精、三氯蔗糖、木糖醇、赤藓糖醇中的一种或几种，经调配或不调配、灌装、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。

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，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，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。

河南嘉旭食品有限公司

QB