



413549S-2025



镇平县永兴酒厂企业标准

Q/ZYXJC 0001S-2025

米酒（醪糟）

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

镇平县永兴酒厂 发布

前 言

本标准由镇平县永兴酒厂提出。

本标准起草单位：镇平县永兴酒厂。

本标准主要起草人：吕庆芳。

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。

本标准适用于以糯米为主要原料，添加或不添加小米，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却，拌入酒曲发酵、调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而成的米酒（醪糟）。

根据有无过滤工艺分为：过滤产品为米酒，未过滤为醪糟。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.2 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	液体或固液混合体、允许固液分层	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
气味、滋味	具有产品应有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	0.5~18	GB 5009.225
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
固形物 ^a ，g/100g	≥ 10	GB/T 10786
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限醪糟检测。		

2.4 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，/25g	5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	0	0	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标的最高安全限量值。				

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

出厂检验项目为感官要求、酒精度、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

本标准适用于以糯米为主要原料，添加或不添加小米，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却，拌入酒曲发酵、调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装而成的米酒（醪糟）。

本标准根据《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》制定本企业标准，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。

H N

镇平县永兴酒厂

Q B