413706S-2025

邓州市祥硕酒业店（个体工商户）企业标准

Q/DXS 0001S-2025

米酒（醪糟）

2025-12-23 发布　　2025-12-23 实施

邓州市祥硕酒业店（个体工商户） 发布

前　　言

本标准由邓州市祥硕酒业店（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：王小丽。

HNQB

米酒（醪糟）

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、包装而成的米酒（醪糟）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应发酵均匀，无杂菌。

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	液固混合体，允许固液分层	取适量样品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	0.5-15	GB 5009.225
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
固形物，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；		

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	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2

大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12696的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵、灌装、杀菌、包装而成的米酒（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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市祥硕酒业店（个体工商户）

H N
Q B