



413457S-2025



河南令尹酒业有限公司企业标准

Q/HLJ 0002S-2025

米酒（醪糟）及其制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

河南令尹酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南令尹酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟少伟。

H N

Q B

米酒（醪糟）及其制品

1 范围

本标准规定了米酒（醪糟）及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于米酒（醪糟）及其制品，根据产品风味不同可分为：原味米酒（醪糟）、风味米酒（醪糟）；根据产品工艺不同可分为：清汁型米酒（原味、风味）、浑浊型米酒（醪糟）（原味、风味）。

原味米酒（醪糟）：以糯米、大米中的一种或两种为主要原料，经浸泡蒸煮、加入酒曲发酵、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成。

风味米酒（醪糟）：以糯米、大米中的一种或两种为主要原料，加入或不加入小麦（仁），经浸泡蒸煮、加入酒曲发酵，加入黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、桂花、茉莉花、玉米须、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成。

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、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦（仁）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 酒曲应发酵均匀，无杂菌。

2.1.5 山药、山楂、枸杞子、槐米、槐花、百合、桑葚、芫荽、芡实应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 莲子、黑芝麻、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 黄精、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、酸枣仁、鲜芦根、葛根、薏苡仁、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.9 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合国家卫健委（2023 年第 9 号）公告的规定。

2.1.10 桂花、茉莉花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.13 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）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	清汁型：清澈液体 浑浊型：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	具有本品应有的色泽	
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
固形物, g/100g	≥ 10 (浑浊型产品)	GB/T 10786
酒精度(20℃), %vol	0.5~15	GB 5009.225
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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	
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

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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，真菌毒素限量应符合 GB2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于米酒（醪糟）及其制品，根据产品风味不同可分为：原味米酒（醪糟）、风味米酒（醪糟）；根据产品工艺不同可分为：清汁型米酒（原味、风味）、浑浊型米酒（醪糟）（原味、风味）。

原味米酒（醪糟）：以糯米、大米中的一种或两种为主要原料，经浸泡蒸煮、加入酒曲发酵、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成。

风味米酒（醪糟）：以糯米、大米中的一种或两种为主要原料，加入或不加入小麦（仁），经浸泡蒸煮、加入酒曲发酵，加入黄精、莲子、鱼腥草、栀子、香薷、淡豆豉、白茅根、覆盆子、麦芽、桑叶、枸杞子、决明子、益智仁、白果、白芷、鸡内金、蒲公英、甘草、山药、山楂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、葛根、黑芝麻、酸枣仁、槐米、槐花、百合、鲜芦根、葛根、薏苡仁、茯苓、藿香、荷叶、佛手、金银花、胖大海、沙棘、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、桑葚、大枣、芫荽、芡实、桂花、茉莉花、玉米须、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成。

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》的有关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中充入二氧化碳的原味米酒（醪糟）在 GB 2760 中的类别为：15.03.06 其他发酵酒（充气型），充入二氧化碳的风味米酒（醪糟）在 GB 2760 中的类别为 15.02 配制酒。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南令尹酒业有限公司