



411562 S-2025



唐河县禧酒酒业有限公司企业标准

Q/TXJ 0001S-2025

米酒和风味米酒

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

唐河县禧酒酒业有限公司 发布

前 言

本标准由唐河县禧酒酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周远强。

H N
Q B

米酒和风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒和风味米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、生活饮用水为主要原料，经选米、浸米、蒸米，加入酒曲（酵母）发酵，过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖，辅以或不辅以重瓣红玫瑰、桂花、红枣片、银耳、枸杞、蜂蜜中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的米酒和风味米酒。

按照原料不同分为：原味米酒、甜味米酒、红枣米酒、枸杞米酒、蜂蜜米酒、重瓣红玫瑰米酒、桂花米酒、银耳米酒、枸杞红枣米酒。

根据酒糟形态不同可分为：糟米酒、清汁型（米酒）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 GB 2715 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 桂花应符合清洁、无夹杂物、霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰花应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.9 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 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
	糟米酒	清汁型（米酒）	
性状	固液混合体，允许固液分层	液体	从样品中随机取出一瓶或一壶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味		

杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	水漱口，品其滋味
----	-----------------------	----------

2.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标		检验方法
	糯米酒	清汁型（米酒）	
酒精度 ^a （20℃）， %vol	0.5～15		GB 5009.225
还原糖(以葡萄糖计)， g/100g ≤	2.0	0.8	GB 5009.8
固形物， g/100g ≥	20	/	GB/T 10786
总酸(以乳酸计)， g/100g ≤	1.0		GB 12456
蛋白质， g/100g ≥	0.2		GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.15		GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；			

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	采集方案 ^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平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 和执行；					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、酒精度、总酸、还原糖、菌落总数、大肠菌群。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，经选米、浸米、蒸米，加入酒曲（酵母）发酵，过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖，辅以或不辅以重瓣红玫瑰、桂花、红枣片、银耳、枸杞、蜂蜜中的一种或几种，经调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的米酒和风味米酒。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县禧酒酒业有限公司