411988S-2025

辉县市世纪锦缘酒业有限公司企业标准

Q/HSJJ 0002S-2025

米酒和风味米酒

2025-07-01 发布　　2025-07-01 实施

辉县市世纪锦缘酒业有限公司 发布

前　言

本标准由辉县市世纪锦缘酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉龙、潘旭。

HNQB

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、大米、黑米、红米中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加枸杞子、红枣、水果或果汁(蓝莓、甜橙、番石榴、百香果、草莓、桑葚、荔枝、青梅、余甘子、芭乐、石榴、椰子、苹果、山楂、菠萝、火龙果、猕猴桃、鲜桃、凤梨中的一种或几种)中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种，经淘洗、浸泡、沥水、蒸制、冷却、拌入酒曲(食用酵母)发酵、压榨或不压榨、过滤(或不过滤)、杀菌(或不杀菌)，加入或不加入甜味剂（赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、灌装、包装而制成的米酒和风味米酒。

根据添加原料的不同，可以分为：米酒、鲜榨米酒、气泡米酒和气泡果味米酒。

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、大米、黑米、红米应符合 GB/T 1354 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 水果应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2761、GB 2762 的规定。

2.1.7 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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		

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
		糟米酒	清汁型（米酒）	
酒精度[a]（20℃），%vol		0.55～15		GB 5009.225
固形物，g/100g	≥	20	/	GB/T 10786
总酸(以乳酸计)，g/100g	≤	1.0		GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12
三氯蔗糖[b]，g/kg	≤	0.25		GB 5009.298
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； 3、b 仅限使用相应食品添加剂的产品。				

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、菌落总数、大肠菌群。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、大米、黑米、红米中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加枸杞子、红枣、水果或果汁(蓝莓、甜橙、番石榴、百香果、草莓、桑葚、荔枝、青梅、余甘子、芭乐、石榴、椰子、苹果、山楂、菠萝、火龙果、猕猴桃、鲜桃、凤梨中的一种或几种)中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种，经淘洗、浸泡、沥水、蒸制、冷却、拌入酒曲(食用酵母)发酵、压榨或不压榨、过滤(或不过滤)、杀菌(或不杀菌)，加入或不加入甜味剂（赤藓糖醇、木糖醇、三氯蔗糖中的一种或几种）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，调配(搅拌、定容)、充入或不充入二氧化碳、灌装、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。

辉县市世纪锦缘酒业有限公司

HN QB