



411994S-2025



新蔡县佳鸿食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/XJS 0001S-2025

甜酒酿

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

新蔡县佳鸿食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新蔡县佳鸿食品加工厂(个体工商户)提出。

本标准由新蔡县佳鸿食品加工厂(个体工商户)和河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李振东、高健、王力剑、李杰、熊波波、何宝、翁迪、王晨阳、耿继业、邹保全、耿继伟、段勇、王香雲。

H N

Q B

甜酒酿

1 范围

本标准规定了甜酒酿的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、黑糯米、大米、红薯干、红豆、小麦（脱皮）、大麦（脱皮）、燕麦（脱皮）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经淘洗、浸泡、添加或不添加水果（山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、火龙果中的一种或几种经预处理）或其浓缩果汁/浆、蒸料，冷却、拌酒曲、发酵、过滤或不过滤，辅以或不辅以水果或其浓缩果汁/浆、白砂糖、蜂蜜、枸杞、红枣、干桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花中的一种或几种，再经调配、灌装、灭菌、包装等工序制作而成的甜酒酿。

2 分类

根据原料及加工工艺不同产品可分为：米酒糟、麦仁糟、红薯干糟、红豆糟、米酒酿（浮汁酒）。

2.1 米酒糟

以糯米、黑糯米、大米中的一种或几种为原料，发酵后不经过滤的产品。

2.2.2 麦仁糟

以小麦（脱皮）、大麦（脱皮）、燕麦（脱皮）中的一种或几种为原料，发酵后不经过滤的产品。

2.2.3 红薯干糟

以红薯干为原料，发酵后不经过滤的产品。

2.2.4 红豆糟

以红豆为原料，发酵后不经过滤的产品。

2.2.5 米酒酿（浮汁酒）

以糯米、黑糯米、大米中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经淘洗、浸泡、添加或不添加水果（山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、火龙果中的一种或几种经预处理）或其浓缩果汁/浆、蒸料，冷却、拌酒曲、发酵、过滤，辅以或不辅以水果或其浓缩果汁/浆、白砂糖、蜂蜜、枸杞、红枣、干桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花中的一种或几种，再经调配、灌装、灭菌、包装等工序制作而成的只取滤液部分无米糟的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米、大米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦、大麦、燕麦、红薯干、红豆应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.6 干桂花应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.7 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

3.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.10 水果、茉莉花应清洁，卫生，无污染，无腐烂，无病虫害，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.11 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

3.1.12 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

3.2 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
	米酒糟、麦仁糟、红豆糟、红薯干糟	米酒酿（浮汁酒）	
性状	固液混合体，允许固液分层	无米糟，具有一定粘稠度的液体	取适量样品，倒入洁净烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，口味纯正，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原物料物质沉淀		

3.3 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，%vol	0.5~15.0	GB 5009.225
固形物，g/100g	≥ 10【除米酒酿（浮汁酒）以外的产品】	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。

3.4 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.25

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。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、黑糯米、大米、红薯干、红豆、小麦（脱皮）、大麦（脱皮）、燕麦（脱皮）中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，经淘洗、浸泡、添加或不添加水果（山楂、蓝莓、树莓、草莓、猕猴桃、蔓越莓、桑葚、刺梨、无花果、石榴、番石榴、桃、李、苹果、梨、菠萝、樱桃、柠檬、枣、杨梅、乌梅、荔枝、枸杞、火龙果中的一种或几种经预处理）或其浓缩果汁/浆、蒸料，冷却、拌酒曲、发酵、过滤或不过滤，辅以或不辅以水果或其浓缩果汁/浆、白砂糖、蜂蜜、枸杞、红枣、干桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花中的一种或几种，再经调配、灌装、灭菌、包装等工序制作而成的甜酒酿。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡县佳鸿食品加工厂(个体工商户)