



412892S-2025



## 邓州市香韵酒业有限公司企业标准

Q/DXY 0001S-2025

# 米酒

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

邓州市香韵酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市香韵酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盼。

H N

Q B

# 米酒

## 1 范围

本标准规定了米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、拌酒曲（食用酵母），添加或不添加冰糖，发酵、调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装而成的米酒。

按照原料和性状不同分为：糟米型、清汁型。

## 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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲（食用酵母）应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB 13104 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
	糟米型	清汁型	
性 状	液固混合物，允许固液分层	液体	从样品中随机取出一瓶，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

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		糟米型	清汁型	
固形物, g/100g	≥	10	-	QB 1007 或 GB/T 10786
还原糖（以葡萄糖计）, g/100g	≥	2.0	0.8	GB 5009.8
总酸, g/100g	≥	0.15		GB 12456
酒精度（20℃）, %vol		0.5-5		GB 5009.225
总砷（As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 食品生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括: 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。

## 编制说明

本标准适用于以大米、生活饮用水为原料，经拣选、浸米、沥水、蒸米、冷却、拌酒曲（食用酵母），添加或不添加冰糖，发酵、调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装而成的米酒。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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市香韵酒业有限公司

H N

Q B