



411730S-2026



河南田间米食品有限公司企业标准

Q/HTJM 0001S-2026

米酒及风味米酒

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

河南田间米食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南田间米食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王全伟。

H N

Q B

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米或（和）大米为主要原料，添加或不添加谷物杂粮，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、拌曲（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、发酵、过滤或不过滤，添加或不添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、水果浓缩汁或其原浆、红枣、枸杞子、饮用水中的一种或几种，经调配或不调配、过滤或不过滤、冷冻或不冷冻、灌装（充二氧化碳或不充）、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。

根据所用辅料及工艺的不同，产品分类为米酒（醪糟）、清汁型米酒、风味米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.5 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、红枣、枸杞子应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.10 水果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 水果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.12 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
性 状	液态或固液混合态	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，观察其性状、色泽及有无杂质，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	无肉眼可见的外来杂质	

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
^a 酒精度（20℃），%vol	0.5~15	GB 5009.225
固形物，g/100g \geq	10.0【仅适用于米酒（醪糟）】	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.19	GB 5009.12
注 1：a 酒精度 \geq 4%vol 时，标签标示值和实测值允许差为 \pm 1%vol，酒精度 $<$ 4%vol 时，仅允许正偏差 1%vol；		
注 2：*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	
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：a样品的采样和处理按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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、固形物【仅适用于米酒（醪糟）】、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米或（和）大米为主要原料，添加或不添加谷物杂粮，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、拌曲（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、发酵、过滤或不过滤，添加或不添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、水果浓缩汁或其原浆、红枣、枸杞子、饮用水中的一种或几种，经调配或不调配、过滤或不过滤、冷冻或不冷冻、灌装（充二氧化碳或不充）、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。米酒（醪糟）在不同地区却拥有各自的称谓，亦可称为酒酿。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南田间米食品有限公司