

辽宁省市场监督管理局
2101 0379 S- 2017 号

Q/SJM

沈阳金妈食品有限公司企业标准

Q/SJM 0001S-2017

米 酒

Q/SJM 0001S-2017

2017-11-16 发布

2017-12-16 实施

沈阳金妈食品有限公司 发布

前 言

本标准是按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳金妈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金振波

本标准属首次发布。

米 酒

1 范围

本标准规定了米酒的术语与定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以稻米、玉米为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、酿制的发酵米酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 1789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 1789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准：

米酒：以稻米、玉米等主要原料经加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

聚合物：米酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 产品分类

4.1 按酒糟的形态分类：

- a. 糟米型米酒：所含的酒糟为米粒状的米酒。
- b. 均质型米酒：经均质处理后呈乳浊状的米酒。
- c. 清汁型米酒：经过滤去除酒糟后的米酒。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 稻米、玉米：应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	类 型		
	糟米型	均质型	清汁型
色泽和外观	微黄色、白色液态，允许有少量粉末沉淀	微黄色、白色乳浊状液体，允许有少量粉末状沉淀	乳白色或微黄色透明液体，允许瓶底有微量的聚集物
香 气	具有米酒特有的醇香，无异香		
口 味	醇厚甘甜，爽口，和谐纯正，无异味		
风 格	具有发酵型米酒特有风格		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质		

5.3 理化指标

应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度（20℃）（vol%）	≥ 0.5
非糖固形物（g/L）	≤ 3.0
氨基酸态氮（g/L）	≥ 0.5
总糖（以葡萄糖计）（g/L）	≥ 10
总酸（以乳酸计）（g/L）	3.0~8.0
铅（以 Pb 计）（mg/L）	≤ 0.19

注：酒精度指标以标签标示为准

5.4 微生物限量

应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案限量		
	n	c	m

表 3 (续)

沙门氏菌	5	0	0.25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0.25ml
样品的分析及处理按GB 4789.1执行。			

5.5 其他真菌毒素

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 其他污染物

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

6 试验方法

6.1 感官要求

按照 GB 14362 规定的方法进行检验。

6.2.1 酒精度、总糖、总酸、非糖固形物、氨基酸态氮

按 GB 14362 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

按 GB 14789.25 规定的方法测定。

6.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行检验。

7 检验规则

7.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门检验或查验供方质量合格证明，合格后方可入库。

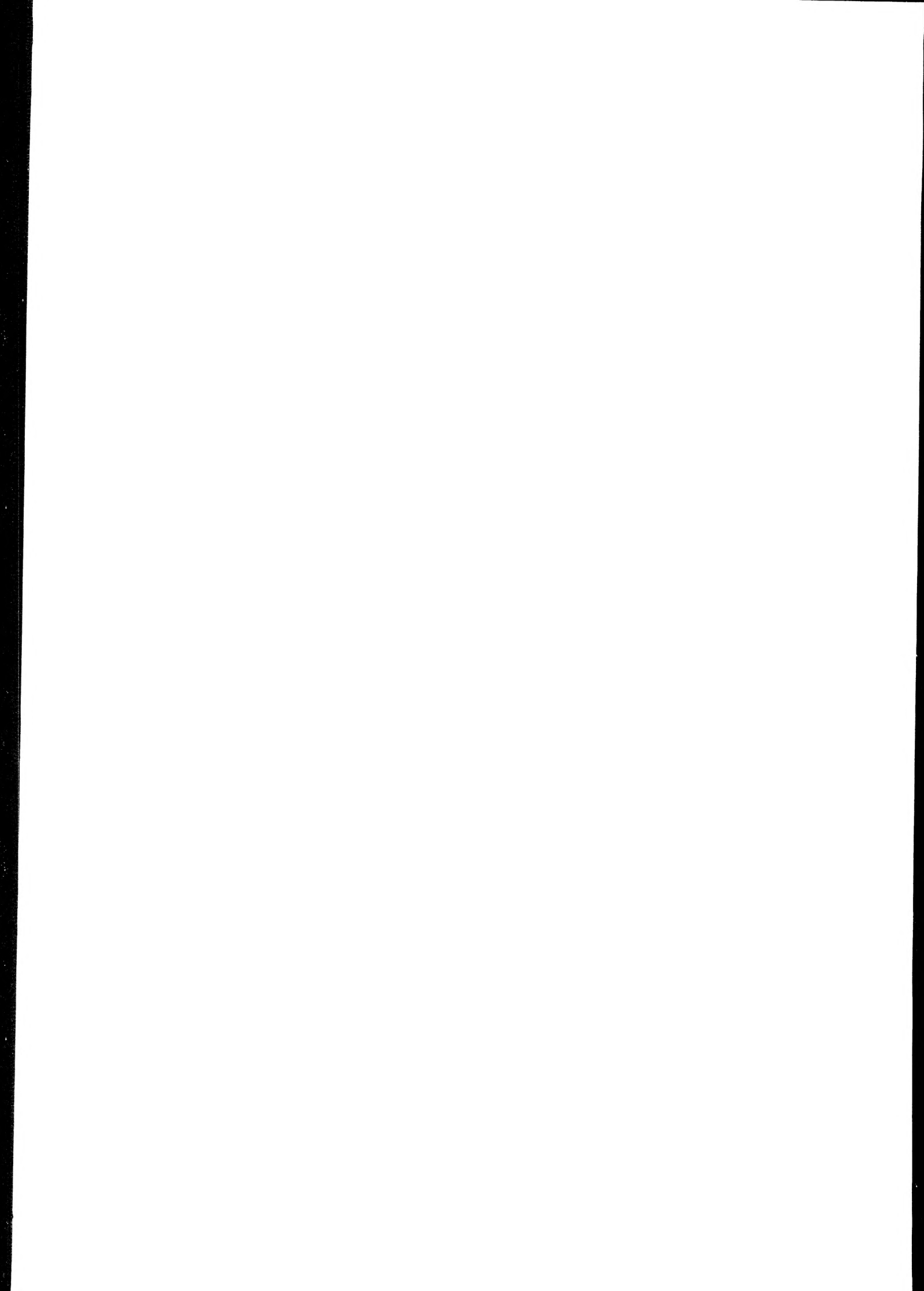
7.2 组批与抽样方法

同一生产日期生产的，质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。按表 4 抽取样品，将随机抽取的样品分成 2 份，一份检验，一份保留 3 个月备查。

表 4 抽样表

样品批量范围(瓶、箱或坛)	样品数量(瓶、箱或坛)
≤1200	6
1201~3500	9
≥35001	12

7.3 出厂检验



Q/SJM 0001S-2017