

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010448 S-2022 号

Q/ FWD

沈阳富沃德生物科技有限公司企业标准

Q/ FWD 0068S-2022

米酒

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-08-01 发布

2022-09-07 实施

沈阳富沃德生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件食品安全指标依据 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 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。

本文件由沈阳富沃德生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张荣欣。

本文件属首次发布。

米酒

1 范围

本文件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。

本文件适用于以纯净水、稻米、玉米、麦芽、酒曲等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经蒸煮、糖化、发酵、酿制的米酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.25 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24694 玻璃容器白酒瓶质量要求
- QB/T 4577 甜酒曲
- 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 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 5.1.3 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。
 5.1.4 其他原辅料应符合相应标准。

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) \geq	0.5
非糖固形物/ (g/L) \geq	3.0
氨基酸态氮/(g/l) \geq	0.5
总糖（以葡萄糖计）/ (g/L) \leq	10
总酸（以乳酸计）/ (g/l)	3.0-8.0
铅（以 Pb 计）/ (mg/L) \leq	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 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml

a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/T 13662 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/T 13662 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/T 4789.25 规定的方法测定。

6.4 酵母

按 GB/T 4789.15 规定的方法测定。

6.5 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

每批产品应经公司检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证后方可入库出厂。出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、总酸、总糖、净含量、非糖固形物。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 2758 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全和有关规定。产品内包装采用玻璃瓶或软塑桶，应符合 GB/T 24694 或 GB 4806.7 的规定。产品外包装箱为瓦楞纸板箱或其他包装容器，应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

8.3 运输

运输工具应洁净，不应与有毒有异味物资混运。搬运时应轻拿轻放，不应重压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

产品应存放在清洁、卫生、干燥、通风的库房中，不得露天存放、日晒、雨淋或靠近热源。不应与有毒、有异味物品混贮。产品离地、离墙不少于 20cm，堆放高度适宜。在 0℃ 运输和贮存时，应有防冻措施。

在符合本文件规定的条件下，保质期以产品标签标注为准。

Q/FWD 0068S -2022

