

Q/HK

广西泓科农业科技有限公司企业标准



Q/HK 0001 S-2021



糯米甜酿酒（醪糟）

食品安全企业标准备案号
450543S-2021
有效期至2024年7月11日

2021-07-08 发布

2021-07-13 实施

广西泓科农业科技有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西泓科农业科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：白雪。

本标准于 2021 年 7 月 8 日发布，2021 年 7 月 13 日实施。



糯米甜酿酒（醪糟）

1 范围

本文件规定了糯米甜酿酒（醪糟）的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以饮用水、糯米、白砂糖为主要原料，添加或不添加三氯蔗糖为辅料，经清洗、蒸料、发酵、蒸煮、灌装、灭菌等工艺加工而成的糯米甜酿酒（醪糟）产品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物检验 酒类检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 饮用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.2 糯米

应符合 GB 2715 的要求。

4.1.3 白砂糖

应符合 GB 13104 的要求。

4.1.4 三氯蔗糖

应符合 GB 25531 的要求。。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有糯米酒特有的米香，鲜甜、醇厚，无异味
状 态	清亮透明，有光泽，允许容器底有聚集物，无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 ^a , %vol	0.5~4.5
总糖（以还原糖计），g/100 g	10~25
固形物，g/100 g	≥ 25
总酸（以醋酸计），g/100 g	0.1~0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。	

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25 mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。			
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值。			

5 食品添加剂要求

5.1 食品添加剂质量应符合相应产品标准和有关的规定。

5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取样品适量置于白瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼、嗅觉检验。

7.2 理化指标检验

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225进行测定。

7.2.2 总糖、总酸

按GB/T 15038进行测定。

7.2.3 固形物

按GB/T 10786进行测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12进行测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB4789.4的规定进行。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB4789.10的规定进行。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.4 食品添加剂

按相应的产品标准规定进行。

8 检验规则

8.1 组批、抽样

8.1.1 同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

8.1.2 微生物检验的抽样：按GB 4789.1—2010中第4章的规定进行。

8.2 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验。出厂检验项目为感官检验、酒精度、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

8.3.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4和第5.2章规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目全部符合本标准，判定为合格品。如有不符合本标准时，可加倍抽样复检，如复检结果有不合格项，则判定该批产品为不合格品。



8.4.2 型式检验项目全部符合本标准，判定产品合格。微生物指标不符合本标准时，不得复检，判定产品为不合格。其他项目有不符合本标准时，可加倍抽样复检，如复检结果有不合格项，则判定产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

9.1.2 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。。

9.2 包装

9.2.1 产品包装所用包装材料应符合有关食品安全的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 运输和贮运时应保持清洁、避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

9.3.2 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；防止日晒、雨淋；严禁火种。

9.3.3 成品不得与潮湿地面接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

9.3.4 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

9.4 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存的条件下，常温条件下产品保质期为 12 个月。
