



410344S-2023



洛阳市天穗食品有限公司企业标准

Q/LTS 0001S-2023

糯米发酵酒及其配制酒

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

洛阳市天穗食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天穗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁宝峰。

本标准自发布之日起替代标准 Q/LTS 0001S-2022（备案号：412079S-2022）。

H N
Q B

糯米发酵酒及其配制酒

1 范围

本标准规定了糯米发酵酒及其配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入生活饮用水（经反渗透净化处理）、葡糖淀粉酶Glucoamylase(来源：米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或米根霉Rhizopusoryzae)（或酒曲、酵母）】、添加或不添加【食用花卉（丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、茉莉花、桂花、槐花、金银花中的一种或几种）、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种】、过滤或不过滤、煎酒、贮存、调配或不调配、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）等工序包装加工而成的糯米发酵酒及其配制酒。

根据所用辅料不同，产品分类为糯米发酵酒、风味米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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 葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.8 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.9 菊花、茉莉花、桂花、槐花、金银花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 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	液体	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有糯米发酵后的酒香气、无异味	
滋 味	味甜、甘醇适口	

杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	味。
----	---------------------	----

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
酒精度 (20℃), %vol	1~18	GB 5009.225
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标值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	采集方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	GB/T 4789.25

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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米为原料，经清洗、浸泡、蒸煮、发酵【加入生活饮用水（经反渗透净化处理）、葡糖淀粉酶Glucoamylase(来源：米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或米根霉Rhizopusoryzae)（或酒曲、酵母）】、添加或不添加【食用花卉（丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、茉莉花、桂花、槐花、金银花中的一种或几种）、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种】、过滤或不过滤、煎酒、贮存、调配或不调配、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）等工序包装加工而成的糯米发酵酒及其配制酒。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。

本标准中产品，通过工艺改进（调整葡糖淀粉酶、酒曲和酵母的添加量；调整发酵时间等工艺），能有效提高产品的酒精度，故酒精度定为18%vol。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市天穗食品有限公司

Q B