

Q/MZY

紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司企业标准

Q/MZY 0005S-2022

柑橘米酒



Q/610000-14550S-2022
有效期至 20251202

2022 - 11-01 发布

2022 - 11-28 实施

紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司 发布

前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

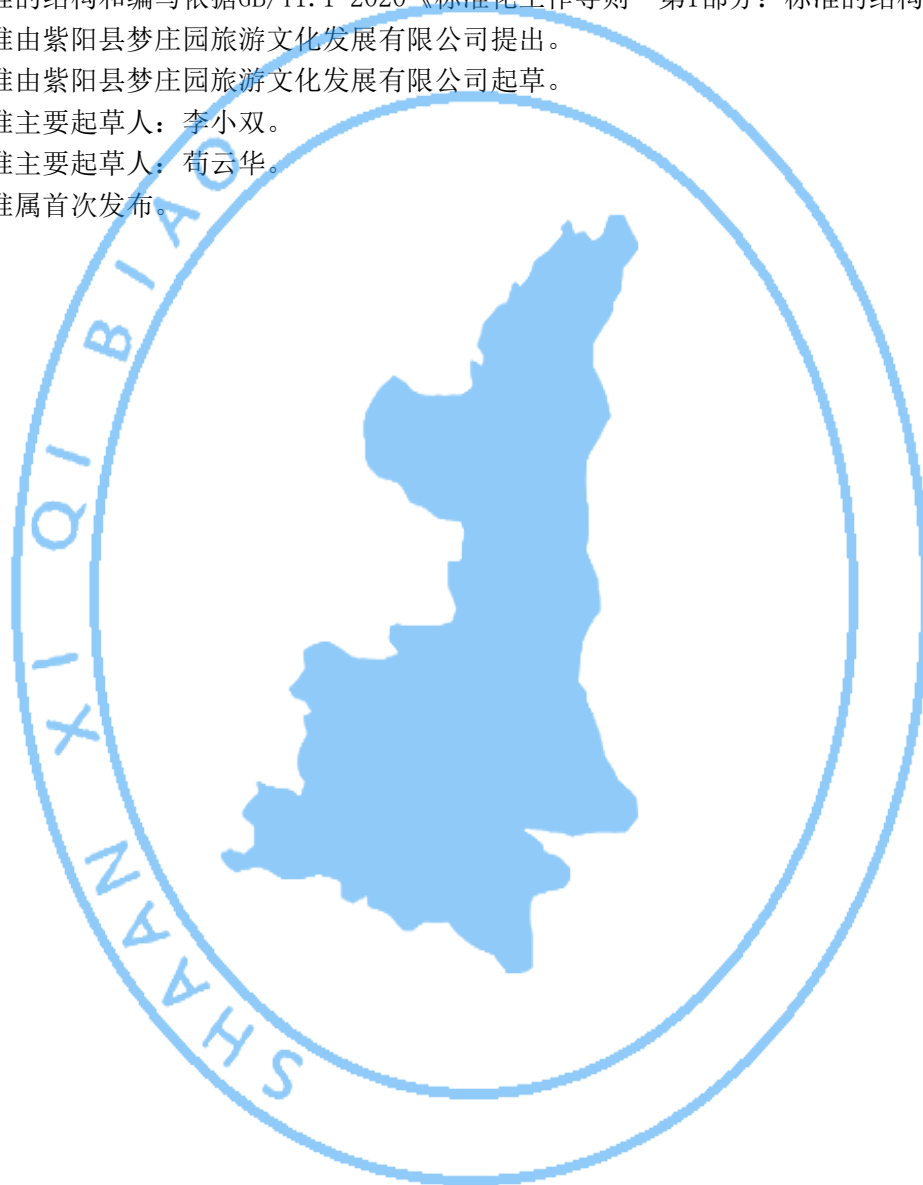
本标准由紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司提出。

本标准由紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司起草。

本标准主要起草人：李小双。

本标准主要起草人：苟云华。

本标准属首次发布。



柑橘米酒

1 范围

本标准规定了柑橘米酒的技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以糯米、酒曲、柑橘为原料，经清洗、浸泡、蒸米、拌曲、发酵、压榨、杀菌制得基酒，然后加入柑橘，经搅拌、发酵、压榨、杀菌、沉淀、过滤、灌装工艺制得的柑橘米酒。

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 1354	大米
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 4789.4	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 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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12947	鲜柑橘
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、果酒通用试验方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 4577	甜酒曲
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》（2015 版）

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

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。

3.1.3 柑橘：应符合 GB/T 12947 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB/T 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	微黄
滋味、香气	味甜，具有柑橘芳香气味
状 态	澄清透明
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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（20℃） ^a ，% vol	4.0~14.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19
总糖（以葡萄糖计），g/L	≥ 10
总酸（以酒石酸计），g/L	3.0~7.0
注：a：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol（20℃）。	

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

3.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量、真菌毒素限量

应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 12696 的规定。

4 检验方法

4.1 感官

按 GB/T 15038 中规定的方法检验。

4.2 理化检验

4.2.1 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法测定。

4.2.2 总糖、总酸：按 GB/T 15038 中规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 金黄色葡萄球菌：按 GB/T 4789.25 规定的方法检验。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内生产的、经包装出厂的、且有同一批号的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

按照随机抽样的方法从每批样品中抽取 6 个最小包装（净含量不小于 3000mL）的产品供作试样。一般抽取样品 2 份，其中一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验,经检验合格后,签发检验合格证,方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、酒精度。

5.4 型式检验

在正常生产时,每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 新产品投入生产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- d) 质量监督机构提出要求时;

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.5 判定规则

所有检验项目全部符合标准要求,则判该批产品合格;其余指标若有一项及一项以上不合格,可加倍抽样进行复检,若复检结果仍不合格,则判该批产品不合格。复检合格判本批产品合格,微生物有一项不合格,则判定本批产品不合格,且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标识应符合GB/T 191的规定。还应标示“过量饮酒有害健康”。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料瓶包装,应符合 GB 4806.7 的规定,产品包装用玻璃瓶包装,应符合 GB 4806.5 的规定,产品包装用不锈钢瓶包装,应符合 GB 4806.9 的规定,外包装用瓦楞纸板箱包装,应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品应在 5℃~35℃温度条件下运输,产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的产品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上,中间留有通道。

在上述贮存条件下,产品保质期为 12 个月。