

# Q/MZY

## 紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司企业标准

Q/MZY 0002S-2022

---

### 绿茶米酒



Q/610000-14553S-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》。

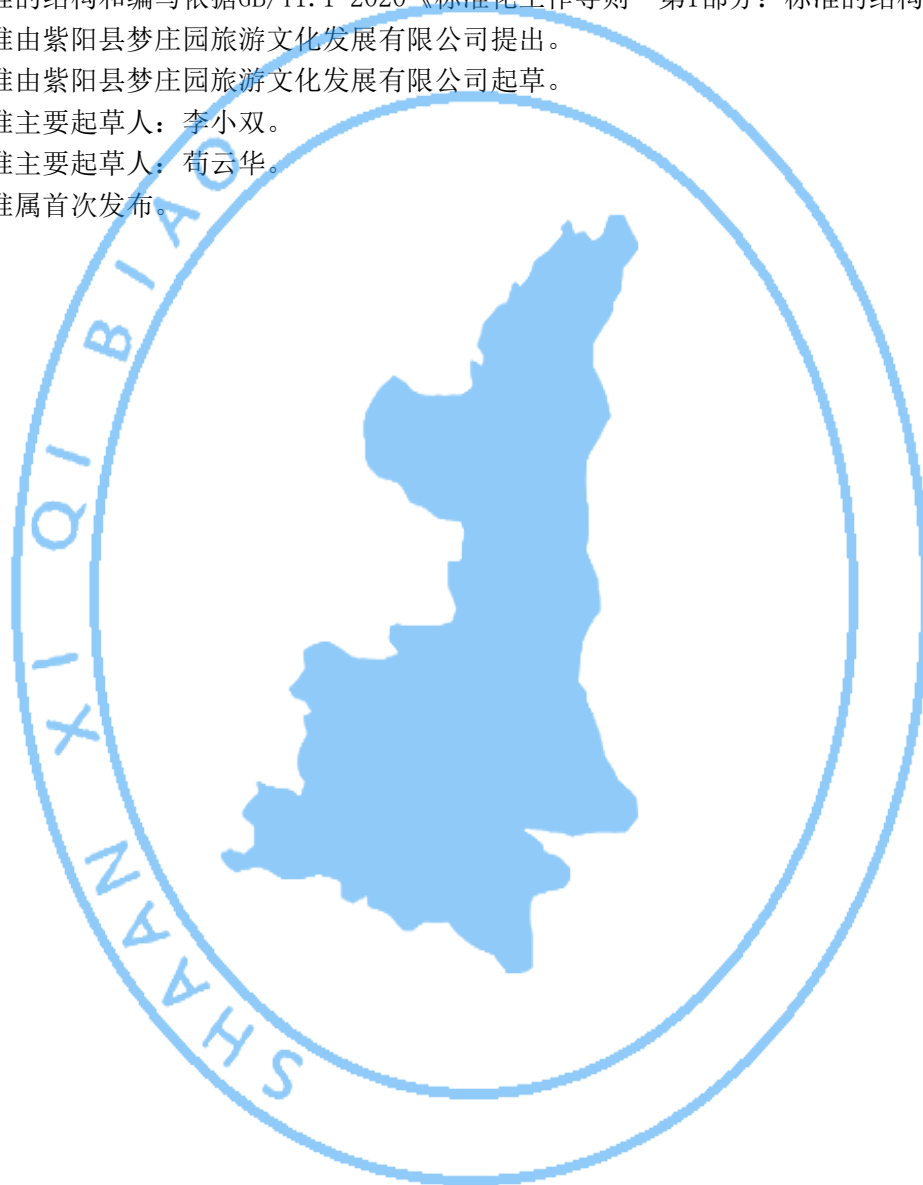
本标准由紫阳县梦庄园旅游文化发展有限公司提出。

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。



# 绿茶米酒

## 1 范围

本标准规定了绿茶米酒的技术要求、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、绿茶为原料，经清洗、浸泡、蒸米、拌曲、发酵、压榨、杀菌制得基酒，然后加入绿茶，经搅拌、发酵、压榨、杀菌、沉淀、过滤、灌装工艺制得的绿茶米酒。

## 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 14456.1                             | 绿茶 第1部分：基本要求                |
| 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/T 21733                               | 茶饮料                         |
| 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 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 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，具有绿茶芳香气味 |
| 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℃） <sup>a</sup> ，% vol | 4.0~14.0 |
| 茶多酚，mg/100g                  | ≥ 8      |
| 铅（以 Pb 计），mg/L               | ≤ 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 茶多酚：按 GB/T 21733 规定的方法测定。

4.2.4 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。

