



备案号: 360940S-2024

备案日期: 2024年10月21日

有效期至: 2029年10月20日

Q/GZRZ

江西省食品安全企业标准

Q/GZRZ 0001S-2024

米酒

2024-09-20 发布

2024-09-21 实施

赣州睿智农业开发有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 要求..... 2

4 食品添加剂..... 3

5 生产加工过程的卫生要求..... 3

6 检验规则..... 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存..... 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅的限量（以Pb计）为0.16 mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“酒类（白酒、黄酒除外）”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。

本标准于2024年09月20日第一次修改（原标准作废），修改之处如下：

——1.修改沙门氏菌、金黄色葡萄球菌检验方法。

本标准起草单位：赣州睿智农业开发有限公司

本标准主要起草人：李小文

本标准批准人：叶新洋

米酒

1 范围

本标准规定了米酒产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、水、酒曲、添加或不添加桂花、红枣、枸杞、姜片中的一种或多种为原辅料，经前处理、浸泡、蒸煮、拌曲、加入辅料发酵、压榨、过滤、陈化、勾兑、煮酒、灌装、灭菌或不灭菌等工艺制成的米酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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 食品中最大农药残留限量

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 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/T 5835 干制红枣

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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/T 13662 黄酒

GB/T 18672 枸杞

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

QB/T 1222 普通陶器

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》

中华人民共和国药典2015版一部

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 大米

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 桂花

应无虫害、无霉烂、无杂质及污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

3.1.5 姜片

感官正常无腐烂变质，其污染物限量和农药最大残留量分别应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

3.1.7 生产用水

应符合GB 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	检验方法
外观	具有本品应有的外观，允许有微量聚集物	取适量样品于洁净、干燥的评酒杯中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味及气味	味感柔和、香甜可口、具有该产品应有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

3.3 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
-----	----	------

总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	>	20.0	GB/T 13662
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)		0.5~18	GB 5009.225
总酸(以乳酸计)/(g/L)		2.0-15.0	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.16	GB 5009.12
备注： ^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol			

3.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	-	
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696、GB14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、总糖、酒精度、总酸。

6.3.1.3 型式检验

6.3.1.4 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.1.5 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718和GB 2758的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、QB/T 1222 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

产品保质期按标签上标注的保质期执行。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：本次标准备案的企业标准名称为：米酒，标准编号：

Q/GZRZ 0001S—2024

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清除企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备案的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订，企业标准备案按照相关规定自动废止。

赣州睿智农业开发有限公司