

湖南稻虾宴酒业有限公司企业标准

Q/AYDX 0001S-2024

食品安全企业标准 米酒

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4332305-2024
备案日期：2024年6月5日

湖南省卫生
食品安全企业标准

2024-04-30 发布

2024-05-30 实施

湖南稻虾宴酒业有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湖南稻虾宴酒业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南稻虾宴酒业有限公司。

本标准由湖南稻虾宴酒业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王力军。



米酒

1 范围

本标准规定了米酒的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以稻虾米、水、糯米、酒曲为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、浸泡、蒸饭、摊凉、拌酒曲、糖化、发酵、蒸煮、过滤、灌装等工序加工而成的米酒。

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，仅所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 包装贮运图示标志
 - 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
 - GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
 - GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
 - 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 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在



组织状态	液体浑浊，底部有少量沉淀，无霉变	自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	0.5-22.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计) / (g/100g) ≥	5.0	GB/T 13662-2018 中 6.2
总酸(以乳酸计) / (g/100g) ≤	1.0	GB/T 13662-2018 中 6.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	0.16	GB 5009.12

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 46 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品，抽样基数不少于 200 瓶，抽取 20 瓶，总量不得少于 3000mL。分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、酒精度、总酸、总糖、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。



5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

6.2 包装

包装材料为应符合 GB 4806.7 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期按外包装标注执行。

