

湖南长沙千壶客酒业有限公司企业标准

Q/QHKJ 0001S-2021

食品安全企业标准

糯米酒



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: 4335285-2024
备案日期: 2024年6月26日

湖南省卫
食品安全企业

第 1 页 共 1 页

2021-04-28 发布

2021-05-28 实施

湖南长沙千壶客酒业有限公司 发布

前言



本标准依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由湖南长沙千壹客酒业有限公司提出。

本标准由湖南长沙千壹客酒业有限公司起草。

本标准由湖南长沙千壹客酒业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：宋泽明、喻华。

本标准有效期三年。

一
客
一

糯米酒



1 范围

本标准规定了糯米酒的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于水、糯米、酒曲为主要原料，青稞、玉米、红枣、枸杞子、红薯、白薯、紫薯、绿豆、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、水果、蔬菜、白酒、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、果糖、果葡糖浆、蜂蜜为辅料（加或不加），添加或不添加食品添加剂，经清洗、蒸煮、拌酒曲、糖化、发酵、过滤、调配、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的糯米酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.4	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 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 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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 13662-2018	黄酒
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75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 产品分类



按产品酒精度的不同，产品分为2类：

- 4.1 低度糯米酒
- 4.2 高度糯米酒

5 要求

5.1 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。

5.2 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	GB/T 13662-2018中6.1
组织形态	澄清透明，允许有少量聚集物	
香气	具有糯米酒独特的香气	
口味	醇香，无异味	
风格	酒体协调，具有糯米酒的典型风格	
杂质	无正常视力可见外来杂质	取适量样品置于透明的容器中，肉眼观察

5.3 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
	低度糯米酒	高度糯米酒	
酒精度(20℃)/(°vol)	2.8-8.0	9.0-25.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≥	3.0		GB/T 13662-2018中6.2
总酸(以乳酸计)/(g/L) ≤	10.0		GB/T 13662-2018中6.5

注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0。

5.4 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

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

5.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

5.6 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75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定的的方法检验。

5.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。



6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一品种、同一班次生产的定量包装的产品为一组批。

6.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须经生产单位检验部门对其感官要求、总糖、总酸、酒精度、净含量进行检验，检验合格后方可出厂销售。

6.4 型式检验

按本文件规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 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3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定原则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 如有检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。以复检结果为准；若复检结果仍有指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签按GB 7718及相关的规定执行，外包装储运图示标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7的规定。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

7.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

7.4 贮存

7.4.1 应符合GB 31621的规定。

7.4.2 贮存温度0-4℃冷藏或常温。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未杀菌产品0-4℃冷藏保质期为30天；杀菌温度65-80℃低度糯米酒常温贮存保质期为1年，杀菌温度80-110℃低度糯米酒常温贮存保质期为2年；杀菌温度65-80℃高度糯米酒常温贮存保质期为2年，杀菌温度80-110℃高度糯米酒常温贮存保质期为5年。