

Q/SHPX

上海飘香酿造股份有限公司企业标准

Q/SHPX 0006 S-2019
代替 Q/SHPX 0006S-2018

崇明米酒

2019-06-08 发布

2019-06-10 实施

上海飘香酿造股份有限公司发布

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/SHPX 0006S-2018 崇明米酒。

本标准与Q/SHPX 0006S-2018相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了感官要求中的口味要求；
- 修改了理化要求中的总糖范围；
- 修改了检验法法。

本标准由上海飘香酿造股份有限公司提出。

本标准起草单位：上海飘香酿造股份有限公司。

本标准主要起草人：沈国东、沈秀华、朱正军、沈永庆、沈永辉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SHPX 0006S-2017；
- Q/SHPX 0006S-2018。

崇明米酒

1 范围

本标准规定了崇明米酒的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、糯米为主要原料，添加酒曲，添加或不添加蒸馏酒，经浸米、蒸煮、发酵、压滤、调配、过滤、灌装、灭菌等工艺加工而成的发酵型崇明米酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 4789.1 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662-2018 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 产品分类

按含糖量分类

半干型米酒

半甜型米酒

甜型米酒

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 不得添加任何非食用的原料。

4.1.2 不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.1.3 所使用的食品原料中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

4.2.4 酒曲要求新鲜、无霉变，外购酒曲需符合相关的产品标准。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 崇明米酒感官要求

项 目	要 求		
	半干型	半甜型	甜型
外观	澄清，有光泽，无明显悬浮物（装瓶超过半年的酒允许有少量沉淀）		
色泽	近似无色、浅黄色、禾秆黄色、金黄色、黄褐色		
香气	具有米酒特有的醇香，无异香		
口味	柔和、鲜爽、无异味	柔和、鲜甜、无异味	鲜甜爽口、口味协调、无异味
风格	具有崇明米酒特有的风格		

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 崇明米酒理化指标

项 目	指 标		
	半干型	半甜型	甜型
酒精度 ^a （20℃）/%vol	0.5～18.0		
总糖（以葡萄糖计）/g/L	15.0～50.0	50.1～100.0	>100.0
总酸（以乳酸计）/g/L	1.0～6.0		
铅（以Pb计）/（mg/kg）			

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
a样品的分析及处理按GB 4789.1执行			

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官分析

按GB/T 13662-2018规定的方法检验。

5.2 酒精度

按GB 5009.225规定的方法检验。

5.3 总糖

按GB/T 13662-2018规定的方法检验。

5.4 总酸

按GB/T 13662-2018规定的方法检验。

5.5 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

5.6 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

5.7 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

5.8 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，并附上质量合格证明方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、酒精度、总酸、总糖、净含量和标签。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个包装的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现 2 个项目以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物不合格不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用的陶瓷容器应符合 GB 4806.4 的规定；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定；PET 瓶应符合 GB 4806.7 规定的要求。

7.2.2 产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，崇明米酒的保质期不低于 12 个月。