

Q/TBAZ

上海明台食品有限公司企业标准

Q/TBAZ 0005S-2018

特色米酒

2018-08-15 发布

2018-08-20 实施

上海明台食品有限公司发布

前 言

特色米酒也属于崇明老白酒，崇明老白酒具有悠久的酿造历史，具有较大知名度，受到广泛好评。我们在传统工艺的基础上适当改进，进一步改善了口味，如添加适量蒸馏酒和（或）桂花、重瓣红玫瑰、原果汁、白砂糖等。现参照上海市地方标准DB31/T 384-2014《地理标志产品 崇明老白酒》制订本企业标准。本标准与上述标准的主要区别是，本标准将特色米酒分为原酿米酒和花色米酒两大类，原酿米酒则分为干型、半干型、半甜型和甜型四类，花色米酒按添加辅料不同又分为若干种。

本标准编制格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海明台食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：杨梦平。

本标准于2018年08月15日首次发布。

特色米酒

1 范围

本标准规定了特色米酒的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存以及保质期和召回的要求。

本标准适用于以水、糯米为主要原料，添加或不添加适量桂花、重瓣红玫瑰花、原果汁等，经浸米、蒸煮、加酒曲发酵、压滤、调配（添加或不添加蒸馏酒、白砂糖）、过滤、灌装、灭菌等工艺加工而成的发酵型特色米酒，以下简称米酒。

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 317 白砂糖
 GB 1354 大米
 GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
 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 5009.225 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 6388 运输包装收发货标志
 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 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 13662-2008 黄酒
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 SB/T 10197 原果汁通用技术条件
 DB31/T 384-2014 地理标志产品 崇明老白酒
 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》
 国家食品药品监督管理总局令（2015）第12号 食品召回管理办法
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 按添加辅料品种分为：

- 3.1.1 原酿米酒（添加或不添加适量蒸馏酒）也标为崇明米酒；
- 3.1.2 花色米酒（添加适量食用花卉或果蔬汁、白砂糖等），品种如下：
 - a) 桂花米酒（添加适量桂花）；
 - b) 玫瑰花米酒（添加适量重瓣红玫瑰）；
 - c) 桃汁米酒（添加适量桃汁）；
 - d) 荔枝米酒（添加适量荔枝汁）；
 - e) 青梅米酒（添加适量青梅汁）等。

3.2 对于原酿米酒，按含糖量分为：

- a) 干型米酒；
- b) 半干型米酒；
- c) 半甜型米酒；
- d) 甜型米酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.4 酒曲要求新鲜、无霉变，应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 桂花、食用玫瑰等应新鲜、清洁、无夹杂物，并应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.7 原果汁应符合 SB/T 10197 的规定。
- 4.1.8 其他果蔬汁类辅料应符合相应标准的规定。

4.2 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
外观与色泽	常温下无色或呈该品种色泽、纯清、透明，无混浊、无污染，无外来可见杂质
香气	具有该品种特有的香气，无异常
口味	具有该品种特有口味、无异味
风格	具有该品种特有的典型风格

4.3 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				
	原酿米酒				花色米酒
	干型	半干型	半甜型	甜型	
非糖固形物 /g/L $\geq$	5.0				0.5
酒精度（20℃）/%vol	0.5~18.0				
总糖（以葡萄糖计）/g/L	≤ 15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	≥ 100.0	1.0~100.0
总酸（以乳酸计）/g/L $\leq$	7.0				
氨基酸态氮（以N计）/g/L $\geq$	0.10				--

4.4 微生物指标

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			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行				

4.5 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量指标

真菌毒素毒素限量指标应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

4.9 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。

4.10 灌装要求

4.10.1 灌装容器应符合国家有关食品卫生要求，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。

4.10.2 灌装应密封良好，封口应牢固，按 5.7 检验时应无渗漏。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

5 试验方法

5.1 感官分析

按 DB31/T 384-2014 中 7.1 规定的方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 非糖固形物

按 GB/T 13662-2008 中 6.3 规定的方法进行。

5.2.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法检验。

5.2.3 总糖

按 GB/T 13662-2008 中 6.2 规定的方法进行。

5.2.4 总酸和氨基酸态氮

按 GB/T 13662-2008 中 6.6 规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 污染物限量指标

按 GB 2762 的规定进行测定。

5.5 真菌毒素限量指标

按 GB 2761 的规定进行测定。

5.6 农药最大残留限量指标

按 GB 2763 的规定进行测定。

5.7 灌装密封性检查

将灌装密封好的酒瓶倒置，观察其有无渗漏，检查封口是否牢固，密封是否良好。

5.8 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 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。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、酒精度、总酸、总糖、净含量和标签。

6.2 型式检验

6.2.1 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。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

6.4.1 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。

6.4.2 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。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求，则判该批产品为合格。
- b) 检验结果如发现有异味、污染及含有害杂质或卫生指标中任一项不符合，则判该批产品不合格。
- c) 检验结果如发现其他指标不符合本标准要求时，允许加倍抽取同批产品复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有任何一项不合格时，即判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签上应标示：“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

7.1.3 运输包装标志应符合 GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装应完好，标贴应完整清晰无污染。

7.2.2 产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，也可采用与客户协商的其他包装方式。

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。

8 保质期

酒精度小于 10%vol 的米酒必须标注保质期。在符合本标准规定的贮存条件下，米酒的保质期不低于 12 个月。

9 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号《食品召回管理办法》。
