

Q/YYY

云南乙元食品开发有限公司企业标准

Q/YYY 0002 S—2022

甜米酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060026S-2022
备案日期: 2022年6月15日

云南省食
备案号
备案日期

2022-06-15 发布

2022-06-22 实施

云南乙元食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的甜米酒是以糯米为主要原料，添加或不添加食品添加剂及蜂蜜、橙汁、苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、牛奶、椰果、紫糯米、青稞米、小米、银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、天麻、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物等辅料，经酒曲发酵、调味或（不调味）、除醇或（不除醇）、杀菌、包装、二次杀菌等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 4927-2008《食品安全国家标准 啤酒》制定。其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南乙元食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：白新桥

品安全

: 5306

:

甜米酒

1 范围

本标准规定了甜米酒的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料,经过发酵除醇或不除醇的产品,添加或不添加食品添加剂或蜂蜜、橙汁、苹果汁、牛乳、椰果、紫糯米、青稞米、小米、银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、天麻、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物、白砂糖、红糖等辅料,经酒曲发酵、调味或(不调味)、除醇或(不除醇)、杀菌、包装、二次杀菌等工艺制成的甜米酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

3.1 按生产工艺的不同分为:

3.1.1 原味甜米酒:发酵杀菌后进行定型灌装的甜白酒。

3.1.2 调味甜米酒:发酵杀菌的原味甜白酒经添加或不添加食品添加剂及蜂蜜、橙汁、苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、牛奶、椰果、紫糯米、青稞米、小米、银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、天麻、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物等其他合格食用辅料或加糖、加酸调配而成的甜米酒。

3.1.3 甜米酒汁:发酵甜米酒经过滤后,含少量沉淀物的甜米酒汁,添加或不添加食品添加剂及其他合格食用辅料,加以调配过滤而成的各种风味清米酒。

3.1.4 无醇米酿:以甜米酒为主要原料经除醇后调味,添加或不添加食品添加剂及蜂蜜、橙汁、苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、牛奶、椰果、紫糯米、青稞米、小米、银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、天麻、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物等其他合格食用辅料或加糖、加酸调配而成的无醇米酿。

3.2 按产品包装形式不同分为:

3.2.1 无密封包装产品:用瓦坛、瓦盆或其他器皿做容器装盛的甜米酒,包装容器不密封。

3.2.2 密封包装产品:以金属灌、玻璃灌或软包装容器包装,经排气、密封、杀菌等工艺制成的灌装甜米酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 青稞米：应符合 T/TBIA0002 的规定。
- 4.1.3 天麻：应符合 GB/T 19776 的规定。
- 4.1.4 甜酒曲：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜：应符合 GB14963 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.10 银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、花生、黄豆、茶叶提取物等应干净、无虫害、无霉变、无杂质并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
	原味甜米酒	调味甜米酒	甜米酒汁	无醇米酿	
组织形态	固液混合体，汤汁适中。		液体，有少量沉淀。	含有一定的米糟	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈乳白微黄或原材料本色。				
滋味及气味	具有甜白酒应有的酯香和酒香，味甜，允许有微酸、无异味。				
杂 质	无肉眼可见外来杂质。				

4.3 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	
	原味甜米酒	调味甜米酒	甜米酒汁	无醇米酿		
酒精度 (20℃), %vol	≤	8.0	8.0	12.0	0.5	GB/T 15038
固形物, %	≥	30.0	10.0	0	5.0	GB/T 10786
蛋白质, g/100g	≥	1.0	0.5	0.5	0.1	GB 5009.5
总糖 (以葡萄糖计), g/100g		10~35		5~20		GB 5009.8
总酸 (以琥珀酸计), g/100g	≤	1.0				GB/T 12456

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 罐头工艺生产的灭菌包装产品应符合商业无菌的要求。

4.6.2 微生物限量应符合 GB7101 和 GB2758 的规定。

4.6.3 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.7 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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料生产、同一工艺所生产的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不少200瓶（听、灌），抽样数量为：净含量<500g，抽取8瓶，净含量≥500g抽取6瓶，总量不得少于3000g。分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；

备案

- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判该批次产品不合格，其他指标若有一项不符合时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB2758 的相关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。应避免日照雨淋，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风、并有防尘、防蝇、防鼠措施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为易；常温避光储存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

云南山鹰食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2022年6月14日

李刚

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月14日