

Q/MDJ

墨江地道酒业有限公司企业标准

Q/MDJ 0009 S—2022

代替 Q/MDJ 0009 S-2021

甜米酒

云南省食品
备案号: 5
备案日期: 2022年07月18日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080086 S-2022
备案日期: 2022年07月18日

2022 - 07 - 18 发布

2022 - 07 - 28 实施

墨江地道酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的甜米酒是以糯米和（或不掺）紫米等粮食，添加（或不添加）菠萝、柠檬、桑葚、重瓣红玫瑰发酵，经压榨过滤（含糟甜米酒不压榨过滤）、调配、处理、灌装、杀菌而成的发酵酒。

本标准依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为本组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标参照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》，其中铅的限量指标严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准代替 Q/MDJ 0009 S—2019《甜米酒》。

本标准由墨江地道酒业有限责任公司提出并起草、解释。

本标准主要起草人：郭继英、俞为民、吴鑫萍、阚永清、李田钊。

甜米酒

范围

本标准规定了甜米酒的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糯米和（或不掺）紫米等粮食，添加或不添加菠萝、柠檬、桑葚、重瓣红玫瑰发酵，经压榨过滤（含糟甜米酒不压榨过滤）、调配、处理、灌装、杀菌而成的发酵酒。

规范性引用文件

本标准列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。

产品分类

3.1 按使用原料不同分为：糯米甜米酒、紫米甜米酒、混合型甜米酒。

3.2 按含糟量不同将紫米发酵酒分为：

3.2.1 含糟甜米酒：所含的酒糟为米粒状的甜米酒。

3.2.2 浊汁甜米酒：浑浊液体，底部有少量聚集物的甜米酒。

3.2.3 清汁甜米酒：经过滤去除酒糟后的甜米酒。

技术要求

原辅料要求

糯米：应符合 GB/T 1354 规定。

紫米：应符合 DB53/T 784 规定。

菠萝、柠檬、桑葚及重瓣红玫瑰：应符合相应食品标准和有关规定。

加工用水：应符合 GB 5749 规定。

菠萝、柠檬、桑葚、重瓣红玫瑰等：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

其它原料和辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

感官要求

应符合表1的要求。

安全企业标
108 0086 S-
022年 07月

表 1 感官要求

项 目	含糟甜米酒	浊汁甜米酒	清汁甜米酒
色 泽	乳白、浅黄至琥珀色、浅紫红色或紫红色	乳白、浅黄至琥珀色、浅紫红色或紫红色	乳白、浅黄至琥珀色、浅紫红色或紫红色
形 态	上层为半透明液体，下层为含米糟的浑浊液体	浑浊液体，底部有少量聚集物	清亮液体，底部有微量聚集物
口 味	具有糯米酒固有的滋味与气味、味甜、无异味		
风 格	具有本品应有的风格		

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
	含糟甜米酒	浊汁甜米酒	清汁甜米酒	GB/T 13662
固形物/(g/L)	≥ 10	\	\	
总糖 ^a (以葡萄糖计)/g/L)	≥ 20.0	10.0	10.0	
总酸(以乳酸计)/(g/L)	≤ 10.0			
酒精度(20℃)/(°VOL)	≥ 0.5			
^a 总糖标签值与实测值不超过 10g/L。				

污染物限量

应符合应符合GB 2762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(Pb), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070的方法测定。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、以同一原料、同一配方、同一工艺条件生产、且经包装出厂的、规格相同的产品为一批。

5.2 抽样方法及数量

抽样基数不得少于200瓶，每批随机抽取12瓶，总量不少于2000mL。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附上质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖、总酸、固形物和菌落总数。

5.4 型式检验

正常生产时每年应进行不少于一次的型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

产品停产半年以上，恢复生产时；

出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

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，微生物指标有任何一项不合格判定该产品为不合格品。其余指标如有一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

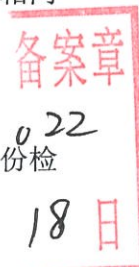
6.1.1 预包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

6.1.2 外包装储运图示应符合 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及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输



运输工具应清洁卫生、干燥无异味、无污染。运输过程中应防挤压、避免强烈振荡，有防尘、防晒、防潮、防冰冻的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，按照 GB 2758 的规定执行。

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》。

四、本单位于2022年7月10日至2022年7月15日在墨江地道酒业有限公司公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022年

7月

15日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 7月 15日

