

Q/LSL

丽江胜利酒业有限责任公司企业标准

Q/LSL 0002 S—2022

代替 Q/LSL 0002 S-2021

酒糴

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070027 S-2022
备案日期: 2022 年 07 月 13 日

云南
备案
备案

2022-07-13 发布

2022-07-18 实施

丽江胜利酒业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的酒糰是以水、麦麸、米糠为主要原料经蒸煮、冷却，接种根霉、酵母培养之后干燥制成。根据《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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB/T 20886-2007《食品加工用酵母》、GB 31639-2016《食品安全国家标准 食品加工用酵母》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据DB 53/T 483-2013《企业生产食品加工用酵母许可条件审查细则》及产品的实际制定。

本标准由丽江胜利酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王伟、和东升、尹江明。

酒糰

1 范围

本标准规定了酒糰的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于本厂以水、麦麸、米糠为主要原料经蒸煮、冷却，接种根菌、酵母培养之后干燥制成的酒糰。

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

按产品的使用范围分为：酒糰和甜酒糰。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.2 麦麸：应符合NY/T 119的规定。
- 4.1.3 米糠：应符合NY/T 122的规定。
- 4.1.4 酵母：应符合GB 31639的规定。
- 4.1.5 其他辅料：应符合相应的食口安全标准和有关的规定，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	检测方法
色 泽	近似麦麸色泽、均匀、无杂色。	取40g样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有小曲特有的甜香味、无异味。	
组织形态	粉状颗粒。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 试饭感官要求

应符合表2的规定。

表2 试饭感官要求

项 目	要求		检测方法
	酒 釉	甜酒釉	
糖化、发酵液外观	清澈或微浊液体。	清澈或微浊液体。	附录A
气 味	具有酒釉特有的香味和酒味、无异味。	具有浓郁的釉香味、无异味。	
外观色泽	无杂菌感染产生的异色。		

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		要求		检测方法
		酒釉	甜酒釉	
酵母活细胞数率，%	≥	70	——	GB/T 20886
水分，（g/100 g）	≤	10		GB 5009.3
试饭糖分(以葡萄糖计)，（g/100 g）	≥	22		附录A
试饭酸度（以消耗0.1molNaOH计），g/L	≤	1.2		

4.5 污染物限量

应符合 GB 1886.174 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的要求

表 4 污染物限量

项 目		指 标	检测方法
铅(以Pb计), mg/Kg	≤	4	GB 5009.12

4.6 微生物指标

应符合表5的规定

表 5 微生物指标

项 目		指 标	检测方法
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	GB 4789.4、GB4789.5、GB4789.10

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，按照JJF1070方法测定。

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 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一批原料，同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中抽取不得少于200袋样品，随机抽取样品10袋。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司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：感官要求、试饭感官要求、水分、试饭酸度、酵母活细胞率、净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部指标。有下列情况之一的，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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进行型式检验要求时。

5.5 判断规则

微生物指标中若有不符合项或试饭实验失败则判该批产品不合格。其余指标若有不符合项，可以从该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合GB 7718 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准的有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不得有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应离地10cm、离墙20cm。

6.5 保质期

产品在符合本标准的贮存、运输条件下，保质期为24个月。

附录A
(规范性附录)
酒糲试饭感官要求、糖化率、糖化液总酸的测定

A.1 仪器

- A.1.1 WY060T型手持折光仪。
- A.1.2 恒温培养箱。
- A.1.3 0.1g电子天平。
- A.1.4 500ml烧杯。

A.2 试饭检查

A.2.1 试饭准备：称取大米200克，用水淘泻干净，装入饭盒中，加水使大米及水的总重量为400克。放在铝锅中蒸饭(水沸后蒸40分钟)。要求饭粒熟而不烂，饭重应为米重的2倍(若不足2倍，可趁热加冷开水补足)。将米饭置于直径10cm的无菌培养皿中，每皿装米饭60克，凉至35℃左右，拌入约3-5%(根据气温情况低温多加高温少加)左右比例的待试糲样品(拌饭的玻璃也与米饭一起蒸过)，在30℃培养箱中培养，在24小时和40小时分别进行品尝，品尝糖化饭的软硬程度、酸味、甜味、异味、气味等。如果饭变软(液化好)、味甜、汁液清亮、无异味，说明糲样质量好。并注意杂菌污染情况等。

A.2.2 试饭糖液的准备

- A.2.2.1 蒸饭：按试饭检查中所述的方法蒸成米饭，用50ml三角瓶，每瓶装10g蒸米饭，常压灭菌1h，冷却后备用。
- A.2.2.2 接种：每个三角烧瓶中接种约3%比例的干糲样，摇匀后在30℃培养箱中培养72h。
- A.2.2.3 糖液的制备：上述培养完毕的三角烧瓶中每瓶加10ml蒸馏水，置沸水浴15min，倒入300ml烧杯中，用140ml的蒸馏水洗三角烧瓶，一并倒入烧杯中，煮沸5min，浸出所有的糖，用脱脂棉过滤后用蒸馏水洗残渣，定容至250ml，供测定还原糖和酸度。

A.2.3 试饭糖液的准备

- A.2.3.1 蒸饭：按试饭检查中所述的方法蒸成米饭，用50ml三角瓶，每瓶装10g蒸米饭，常压灭菌1h，冷却后备用。
- A.2.3.2 接种：每个三角烧瓶中接种约3%比例的干糲样，摇匀后在30℃培养箱中培养72h。
- A.2.3.3 糖液的制备，上述培养完毕的三角烧瓶中每瓶加10ml蒸馏水，置沸水浴15min，倒入300ml烧杯中，用140ml的蒸馏水洗三角烧瓶，一并倒入烧杯中，煮沸5min，浸出所有的糖，用脱脂棉过滤后用蒸馏水洗残渣，定容至250ml，供测定还原糖和酸度。

A.2.4 试饭糖分测定

取A.2.3.3制备液，按GB/T 5009.7直接滴定法执行。

A.2.5 试饭酸度测定

取A.2.3.3制备液25ml(相当于1克糖化饭)。使用酸碱滴定法,以中和每克糖化饭所消耗0.1mol的NaOH的毫升数表示酸度值。

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》。



备案单位（盖章）

2022年 7月 10日

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7月 10日