

Q/YLX

云南绿小峨生物科技有限公司企业标准

Q/YLX 0001 S—2022

代替 Q/YLX 0001 S-2021

甜米酒

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010457 S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南绿小峨生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的甜米酒是以糯米、大米、紫米、粳米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米粒为主要原料，用乌梅、姜黄、紫苏、栀子、玫瑰茄、紫玉米、菠菜、紫薯粉、甜菜根等辅料熬制的水浸泡着色，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、银耳、枸杞、干制红枣、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、新鲜果蔬粒、库拉索芦荟凝胶、蜜饯、熟制火腿丁、芝麻、花生、黄豆、人参（人工种植）、玛咖、三七花、三七须根、松茸、松露（块菌）、茶叶、白砂糖等一种或几种辅料，经酒曲发酵、调味（或不调味）、杀菌（或不杀菌）、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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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》制定。其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YLX 0001 S-2021《其他发酵酒（甜米酒）》。

本标准由云南绿小峨生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨林珍。

省食品

号: 5

期:

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、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米、大米、紫米、粳米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米粒为主要原料，用乌梅、姜黄、紫苏、栀子、玫瑰茄、紫玉米、菠菜、紫薯粉、甜菜根等辅料熬制的水浸泡着色，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、银耳、枸杞、干制红枣、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、新鲜果蔬粒、库拉索芦荟凝胶、蜜饯、熟制火腿丁、芝麻、花生、黄豆、人参（人工种植）、玛咖、三七花、三七须根、松茸、松露（块菌）、茶叶、白砂糖等一种或几种辅料，经酒曲发酵、调味（或不调味）、杀菌（或不杀菌）、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：原味甜米酒、七彩甜米酒、调味甜米酒、甜米酒汁。

3.1.1 原味甜米酒：发酵杀菌或不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、杀菌或不杀菌及人参（人工种植）、玛咖、三七花、三七根须、枸杞、松茸、松露（块菌）、茶叶等其他可食用辅料，加以调配过滤而成的各种风味甜米酒汁。

3.1.4 七彩花米甜米酒：用乌梅、姜黄、紫苏、栀子、玫瑰茄、、紫玉米、菠菜、紫薯粉、甜菜根等辅料熬制的水浸泡着色，添加或不添加食品添加剂、杀菌或不杀菌及其他合格食用辅料后制作而成的七彩花米甜白酒。

3.2 按产品包装容器不同分为：以瓦坛、瓦盆、金属罐、玻璃罐、塑料瓶或软包装容器包装。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、大米、粳米、紫米、大麦、燕麦、玉米、荞麦、莜麦、紫糯米、苦荞、黄豆：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 蜂蜜：应符合 GB14963 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.6 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.7 熟制火腿丁：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.8 银耳、松露：应符合 GB 7096 规定。
- 4.1.9 花生：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.11 人参：应符合 GB/T 19506 的规定。
- 4.1.12 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.13 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.14 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.15 橙汁、苹果汁、草莓汁、蓝莓汁、椰果、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、新鲜果蔬粒、库拉索芦荟凝胶、芝麻、茶叶、牛奶、酒曲等：应干净、无虫害、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 其他原辅料：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	七彩甜米酒	调味甜米酒	甜米酒汁	
组织形态	固液混合体，汤汁适中，汤汁中允许有少量粉状沉淀物。			液体、允许有少量沉淀	将量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈乳白微黄或具有该产品应有的色泽。				
滋味及气味	具有甜米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	米酒饮料	七彩甜米酒	
酒精度(20℃)，%vol	≥ 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	GB/T 15038
固形物，%	≥ 30.0	10.0	—	5.0	20	GB/T 10786
总糖（以葡萄糖计），g/100g	5~45					GB 5009.8
总酸（以琥珀酸计），g/100g	≤ 1.0					GB 12456
米醇菌酸，mg/kg	≤ 0.25(仅限含银耳的产品)					GB5009.189

4.4 污染物限量

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（以 pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 2758 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶（听、罐），抽样数量为：净含量 < 500mL，抽取 8 瓶，净含量 ≥ 500mL，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000mL，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

每批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。出厂检验项目应按有关规定执行。

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，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 及有关规定。

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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

包装的产品应在 0~30℃ 温度条件下贮存运输，运输工具应清洁、卫生不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运；运输过程中不得日晒、雨淋；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、摔、碰撞、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、阴凉、清洁卫生并有防尘、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，不得靠近热源，宜在 0~30℃ 温度条件下贮存。



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》。

四、本单位于 2022 年 9 月 22 日至 2022 年 9 月 29 日在 企业标准信息公共服务平台 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。



2022 年 10 月 24 日

杨村珍

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 10 月 24 日