

Q/YCF

曲靖市沾益区伊糍坊糕点店企业标准

Q/YCF 0001 S—2023

米酿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030084S-2023
备案日期: 2023年9月15日

云南省
备案
备案日

2023-09-15 发布

2023-09-18 实施

曲靖市沾益区伊糍坊糕点店 发布

前 言

我公司生产的米酿是以糯米、紫米、釉米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣玫瑰花、芝麻、枸杞、红枣、食糖、蜜饯、果蔬果粒、乳粉、蜂蜜、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、冷晾、制曲发酵、调味（或不调味）、搅拌、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食米酿。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。其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市沾益区伊糍坊糕点店提出、起草和解释。

本标准主要起草人：桂千杰。

食品安全
证: 5303
明:

米酿

1 范围

本标准规定了米酿的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米、紫米、釉米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣玫瑰花、芝麻、枸杞、红枣、食糖、蜜饯、果蔬果粒、乳粉、蜂蜜、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、冷晾、制曲发酵、调味（或不调味）、搅拌、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食米酿。

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 米酿：糯米、紫米、釉米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣玫瑰花、芝麻、枸杞、红枣、食糖、蜜饯、果蔬果粒、乳粉、蜂蜜、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、冷晾、制曲发酵、调味（或不调味）、搅拌、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食米酿。

3.2 米酿汁：糯米、紫米、釉米等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣玫瑰花、芝麻、枸杞、红枣、食糖、蜜饯、果蔬果粒、乳粉、蜂蜜、食品添加剂等中的一种或多种为辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、冷晾、制曲发酵、调味（或不调味）、搅拌、过滤留汁、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食米酿汁。

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 紫米、釉米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

4.1.7 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品放于无色透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无肉眼可见外来异物	

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
		米 酿	米 酿 汁	
酒精度 (20℃), %vol	≥	0.5	0.8	GB 5009.225
固形物, %	≥	5.0		GB/T 10786
总酸 (以琥珀酸计), g/100g	≤	1.0	2.0	GB 12456
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤	45.0		GB 5009.8

4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

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

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 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 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规定的方法检测。

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

以同一原料、同一班次、同一设备、同一工艺、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品为抽样基数，抽样基数不少于50个独立包装且总量不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg，样品平均分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、酒精度、固形物。

5.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，则判定该产品合格；若微生物指标有任何一项不合格时，判定该批产品为不合格；其它指标若有不合格时，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 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染影响产品质量的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮存

产品在常温（低于 30℃）条件下贮存，贮存场所应干燥、阴凉通风，并有防虫、防蝇、防鼠设施；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。仓库内产品离地、离墙堆放，高度以提取方便为宜。

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 2023 年 6 月 15 日至 2023 年 6 月 26 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。

曲靖市沾益区伊糍坊糕点店

备案单位(盖章)

2023 年 8 月 15 日

桂千杰

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 8 月 15 日