

Q/SWN

四维农业发展（牟定县）有限公司企业标准

Q/SWN 0001 S—2025

米酒

2025 - 07 - 07 发布

2025 - 07 - 14 实施

四维农业发展（牟定县）有限公司 发布



前 言

我公司生产的米酒是以水、大米或糯米为原料，辅以果蔬汁、红茶、绿茶、乌龙茶、白砂糖、食用盐、啤酒花、果葡糖浆、低聚异麦芽糖，添加抗坏血酸、羧甲基纤维素钠、琼脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、复配稳定剂、二氧化碳、食品用香精，经过浸米、蒸煮，冷却后加入辅料，再加入酒曲，经糖化、发酵、压榨（或不压榨）、过滤（或不过滤）、煎酒、贮存、勾兑、过滤（或不过滤）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装制成。根据相关法律法规制定本标准，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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定。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。

本标准由四维农业发展（牟定县）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗宇晨。



米酒

1 范围

本标准规定了米酒的产品分类、技术要求、检验规则、标签、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、大米或糯米为原料，辅以果蔬汁、红茶、绿茶、乌龙茶、白砂糖、食用盐、啤酒花、果葡糖浆、低聚异麦芽糖，添加抗坏血酸、羧甲基纤维素钠、琼脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、复配稳定剂、二氧化碳、食品用香精，经过浸米、蒸煮，冷却后加入辅料，再加入酒曲，经糖化、发酵、压榨（或不压榨）、过滤（或不过滤）、煎酒、贮存、勾兑、过滤（或不过滤）、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装制成的米酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 按酒糟形态不同分为：糟米型米酒、均质型米酒、清汁型米酒。
- 3.2 按二氧化碳含量不同分为：平静米酒、含气米酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.3 红茶、绿茶、乌龙茶：应符合 GB 31608 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 啤酒花：应符合 NY/T 702 的规定。
- 4.1.7 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。
- 4.1.8 抗坏血酸：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.9 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.10 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.11 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.12 琼脂：应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.15 复配稳定剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.16 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定。



- 4.1.17 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 其他辅料：应符合相应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
	槽米型	均质型	清汁型	
形 态	具有相当含量固形物 (米粒状糟米、辅料等) 的固液混合体	均匀一致的乳浊浓稠状 流质	无明显可见固形物的乳 浊状或透明至半透明液 体，允许有微量聚集物	取 50g 样品于洁净、 干燥的评酒杯中，在 自然光亮处，用目测 法观察其形态、色 泽，嗅其气味，品尝 其滋味，观察其杂质
色 泽	具有产品应有的色泽			
气 味	具有米酒特有的清香气味，无异味			
滋 味	味感柔和，酸甜可口			
杂 质	无肉眼可见的外来异物和杂质			

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	
	槽米型	均质型	清汁型		
酒精度 %vol	>	0.5		GB 5009.225	
固形物/(g/100g)	≥	10.0	-	GB/T 10786	
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥	2.5	2.5	0.8	GB 5009.7
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤	1.0		GB 12456	
二氧化碳 ^b (20℃)/MPa	≥	0.05		GB/T 15038	
注：“-”表示不作要求。					
^a 酒精度标签标示值与实测值不超过±1.0%vol。					
^b 仅限于含气米酒。					

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	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合 GB 2758 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 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 中规定的方法检验。

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 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内的产品为一组。

5.2 抽样方法和抽样数量

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不低于 200 个最小包装，抽取样品不少于 18 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前经检验合格后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下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：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次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

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物限量不合格，不得复检。

6 标签、标识、包装、运输及贮存

6.1 标签、标识

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 2758、GB 7718、GB 28050 的规定。



6.1.2 产品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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，仓库应干燥、清洁、无异味、通风良好、远离火源，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，成品离地离墙堆放，不应与潮湿、有害、有毒、有异味、易污染的物品混放混存。



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》。



备案单位主要负责人（签字）吴雪琳

2025年7月9日