

ICS 67.160.10  
X 63

# Q/NX

## 海南省食品安全企业标准

Q/NX 0001S—2021

### 米酒

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460012S-2021  
有效期: 2021年1月12日  
至 2024年1月11日

2021-01-01 发布

2021-01-20 实施

澄迈永发南香食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由澄迈永发南香食品加工坊提出。  
本标准由澄迈永发南香食品加工坊起草。  
本标准主要起草人：林国权、杨亦飞。  
本标准首次发布。

# 米酒

## 1 范围

本标准规定了米酒的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以饮用水、大米为原料，以酒曲为加工助剂，经蒸煮、酒曲发酵、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装等生产工艺制成的米酒的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 12456 食品中总酸的测定

QB/T 4577 甜酒曲

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 要求。

3.1.3 酒曲：应符合 QB/T 4577 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外 观	澄清透明液体，无悬浮物，无沉淀	取50g样品置于洁净、干燥的评酒杯中，在自然光亮处，用目测法观察其色泽、性状和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
香 气	具有和谐的米酒清香，无异味	
口 味	醇和、纯净、无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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
酒精度 (20° C), %vol	15-55	GB 5009.225
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 1.0	GB/T 12456

<sup>a</sup> 氰化物和甲醇指标均匀按酒精度 100%折算。酒精度以产品标签标识±1%。

### 3.4 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规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 的要求。

## 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批投料、发酵、同一班次勾兑、调配、同一班次生产、同一包装规格的产品为一

### 6.2 抽样

6.2.1 出厂检验抽样：由生产厂技术检验部门从每一批调配好的酒液抽取 1500mL，按本标准 3.3 规定项目进行检验，待检验合格后进行灌装、灭菌、包装，再从灌装，包装好的产品随机抽取样品 6 瓶，按本标准 3.2 和 3.4 进行检验，2 瓶用于检验，4 瓶留样。

6.2.2 型式检验抽样：由生产厂技术检验部门从每一批包装好的产品抽取 5 瓶，3 瓶用于理化、感官、净含量和标签检验，2 瓶留样。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定的检验方法，逐批进行检验，并出具产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量和标签等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物检验结果不合格，判该批产品为不合格品，不得复检。微生物以外的项目检验结果出现不符合本标准项目时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定，同时标注“过量饮酒有害健康”。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶包装；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 规定，瓶盖内垫应符合 GB 4806.7 规定，外包装采用瓦楞纸板箱应符合 GB/T 6543 规定。包装规格有：250ml/瓶、500ml /瓶、750ml/瓶，或按市场要求包装。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

### 7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存，产品应离地离墙存放

---