



413159S-2017



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0013S-2017

米酒饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

郑州市强民乳业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州市强民乳业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市强民乳业有限公司。

本标准主要起草人：李福贵。

H N

Q B

米酒饮料

1 范围

本标准规定了米酒饮料的分类、术语和含义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、糯米（添加甜酒曲，经蒸煮、糖化、发酵等工艺制成的清汁和醪糟）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩酸角汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾或苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用香精（米酒香精、苹果香精、草莓香精、酸角香精、水蜜桃香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、石榴香精、山竹香精、葡萄香精、樱桃香精、柠檬香精）中的几种，经混合、精滤（清汁型）、均质（均质型）、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米酒饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩酸角汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 甜酒曲感官正常，无霉变，试饭糖化率应在 52%以上

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	液体或固液混合物	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	应具有产品应有的色泽，且均匀一致	
气味	应具有产品应有的酒香、酯香，无异味	
滋味	应具有产品应有的滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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，% (vol)	≤ 0.5	GB 5009.225
可溶性固形物/ (20℃，折光计法)，%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH	3.0-5.0	GB 5009.237
总酸 (以乳酸计)，%	≥ 0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜)，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠 (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
铅，(以 Pb 计) mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
砷，(以 As 计) mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

a: 仅适用于苹果发酵型乳味饮料、山楂发酵型乳味饮料。

防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789. 10
* 霉菌, CFU/ml ≤			15		GB 4789. 15
* 酵母, CFU/ml ≤			15		GB 4789. 15
注*该项指标严于国家标准					
a: 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目包括感官、酒精度、净含量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、糯米（添加甜酒曲，经蒸煮、糖化、发酵等工艺制成的清汁和醪糟）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩酸角汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩山竹汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁）其中的几种为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾或苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、食用香精（米酒香精、苹果香精、草莓香精、酸角香精、水蜜桃香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、石榴香精、山竹香精、葡萄香精、樱桃香精、柠檬香精）中的几种，经混合、精滤（清汁型）、均质（均质型）、瞬时杀菌、灌装、杀菌工序制成的可直接饮用酒精度 $\leq 0.5\%$ 的米酒饮料。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》，其中蛋白质、可溶性固形物、总酸依据公司产品特点制定，卫生指标依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定，环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾或苯甲酸钠指标依据 GB 2760《食品添加剂使用标准》的要求制定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酵母和霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市强民乳业有限公司