



411323S-2018



濮阳明月秀水酒业有限公司企业标准

Q/PMJ 0002S-2018

黍米酒

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

濮阳明月秀水酒业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳明月秀水酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:董进月。

H N

Q B

黍米酒

1 范围

本标准规定了黍米酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黍米为原料，经预处理、蒸煮、酒曲发酵、蒸馏、二次酒曲发酵、储存、冷沉、过滤、灌装、包装加工而成的黍米酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.3 曲种应符合QB/T 4259的规定。

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	检验方法
性状	液体	取 50mL 样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	无色至微黄色	
气味	具有本产品特有的香味、无异味	
滋味	醇和协调，绵甜爽净，余味悠长	
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度，（%vol），（20℃）	25±1、28±1、32±1、34±1、37±1、40±1、42±1、45±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.25	GB/T 10345
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

注：a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

产品出厂检验项目为：感官、酒精度、总酸、甲醇、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黍米为原料，经预处理、蒸煮、酒曲发酵、蒸馏、二次酒曲发酵、储存、冷沉、过滤、灌装、包装加工而成的黍米酒。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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了黍米酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳明月秀水酒业有限公司

H N

Q B