



411792S-2018



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0013S-2018

米酒饮料

2018-06-15 发布

2018-06-15 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。

本标准自发布实施日起替代Q/ZQR 0013S-2017（备案号：413159S-2017，2017-12-29发布实施）。

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）、米酒、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 米酒应符合 NY/T 1885 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。

2.2 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	液体或固液混合体	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 (20℃), %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GB 2760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 ^a 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*该项指标严于食品安全国家标准GB 7101。					
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

食品添加剂的使用应符合 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、净含量及允许短缺量、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）、米酒、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

