



410283S-2026



开封杞国酒业股份有限公司企业标准

Q/KQGJ 0001S-2026

米酒及风味米酒

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

开封杞国酒业股份有限公司 发布

前 言

本标准由开封杞国酒业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张利群。

H N

Q B

米酒及风味米酒

1 范围

本标准规定了米酒及风味米酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米或（和）大米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、拌曲（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、发酵、压榨过滤、均质或不均质，添加或不添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、红枣、枸杞子、水果浓缩汁或其原浆（荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、李子、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、百香果、沙棘中的一种或几种）、瓜尔胶、黄原胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸及其钠盐中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌、灌装、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。

根据所用辅料及工艺不同，产品分类为：米酒、风味米酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 2.1.4 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、红枣、枸杞子应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 水果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.18L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.19维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	液态或固液混合态	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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
^a 酒精度（20℃），%vol	0.5~15	GB 5009.225
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
注 1：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；		
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	GB 4789.10
注：a样品的采样和处理按GB 4789.1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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以糯米或（和）大米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、拌曲（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、发酵、压榨过滤、均质或不均质，添加或不添加食糖、淀粉糖、蜂蜜、重瓣红玫瑰、关山樱花、茉莉花、桂花、红枣、枸杞子、水果浓缩汁或其原浆（荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、李子、桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、百香果、沙棘中的一种或几种）、瓜尔胶、黄原胶、琼脂、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸及其钠盐中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌、灌装、杀菌、加工而成的米酒及风味米酒。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封杞国酒业股份有限公司

Q B