

T/MMLX

团 体 标 准

T/MMLX 0001—2019

木子店老米酒

Muzidian old rice wine

2019-9-23 发布

2019-9-23 实施

麻城市木子店老米酒协会 发布

前 言

本标准符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由麻城市木子店老米酒协会提出并归口。

本标准起草单位：麻城市木子店老米酒协会。

本标准起草人：吴军、夏运峰、郑锦鹏、胡飞鹏、占晓明、肖勇、李成锦、汪芳安

本标准属首次发布。

全国团体标准信息平台

木子店老米酒

1 范围

本标准规定了木子店老米酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于麻城市木子店镇行政区域内，以糯米为原料、以金银花曲为主要糖化发酵剂、采用传统酿造工艺加工制成的木子店老米酒产品。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少。凡是注明日期的引用文件，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（包括所有的修订单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素含量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 5009.49 发酵酒及配制酒卫生标准的分析方法

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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

QB/T 4577 甜酒曲

JJF 1070 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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 木子店老米酒

在麻城市木子店镇行政区域内生产的，以优质糯米为主要原料，金银花曲为主要糖化发酵剂（酒曲），经蒸煮、摊凉、拌曲、糖化、发酵、压榨、调配、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺加工制成的清亮透明的米酒产品。

3.2 金银花曲

以大米、麸皮为主要原料，以麻城地产金银花等草本植物为辅料，采用传统制曲培养工艺加工制成的特色风味酒曲（糖化发酵剂）。

4 产品分类

按生产工艺、原辅料和产品风格分为原浆老米酒（泱汁酒）、老米酒、特型老米酒。

4.1 原浆老米酒（泱汁酒）：以糯米为主要原料，经蒸煮、摊凉、拌曲、糖化、发酵后的原浆直接压榨、过滤、包装等工艺加工制成的产品。

4.2 老米酒：生产原浆老米酒后的剩余酒糟，重新添加水、酒曲进行第二次糖化、发酵后，再经过滤、包装等工艺加工制成的产品。

4.3 特型老米酒：以原浆老米酒或老米酒为基酒，以呈香、呈味、呈色的食用动植物原料、食品用香精、食品添加剂为辅料，经浸泡、调配、过滤、杀菌、灌装、包装等工艺加工制成的，改变了原基酒风格的特色风味米酒产品。

5 技术要求

5.1 基本要求

不得添加非食品原料，不得超出范围、超量使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的规定。不得添加国家明令禁止的物质和原料。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。农药残留应符合GB 2763及国家有关规定和公告的要求。

5.2 原辅料要求

5.2.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

5.2.2 糯米应符合GB 1354、GB 2715的规定。

5.2.3 酒曲应符合QB/T 4577的规定。

5.2.4 在特型老米酒生产过程中，可添加符合国家规定的、按照传统既是食品也是中药材物质。

5.2.5 其他原辅料应符合国家相关标准或食品安全法规的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定

表1 感官要求

项目	原浆老米酒（泔汁酒）、老米酒	特型老米酒
外观	呈淡黄色或琥珀色，清亮透明，有光泽，允许包装容器底部有微量聚集物	
香气	具有木子店老米酒特有的浓郁醇香，无异香	具有本品种米酒特有香味
口味	醇厚、鲜甜、无异味	柔和、鲜爽、无异味
风格	酒体协调，具有传统木子店老米酒的典型风格	酒体协调，具有本品种米酒的典型风格

5.4 理化指标

5.4.1 原浆老米酒（泔汁酒）、老米酒的理化指标应符合表 2 的规定

表2 原浆老米酒（泔汁酒）、老米酒理化指标

项目	指标	
	原浆老米酒（泔汁酒）	老米酒
总糖（以葡萄糖计），g/L \geq	90.0	40.0
总酸（以乳酸计），g/L \leq	8.0	10.0
酒精度（20℃），%vol	8.0-18.0	3.0-18.0
铅，mg/kg \leq	0.2	

5.4.2 特型老米酒的理化指标应符合表 3 的规定

表3 特型老米酒理化指标

项目	指标
总糖（以葡萄糖计），g/L	40.0-150.0
总酸（以乳酸计），g/L	2.0-10.0
酒精度（20℃），%vol \geq	0.5-24.0
铅，mg/kg \leq	0.2

5.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

注：n为同一批产品应采集的样品件数；c为最大可允许超过m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值。

5.6 净含量及允许公差

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

开启两个最小包装单位的样品，各取50ml样品倒于200ml烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其形态、色泽、杂质。然后用味觉及嗅觉品尝、鉴别香气和滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 酒精度的检验按照GB 5009.225规定的方法测定

6.2.2 总酸、总糖的检验按照GB/T 13662规定的方法测定。

6.2.3 铅的检验按照 GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 沙门氏菌的检验按照GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌的检验按照GB 4789.10规定的方法测定。

6.4 净含量及允许公差的测定

按JJF 1070规定方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料检验

原辅料必须由供货方出具合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

7.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

7.3 抽样

从同一批次产品中随机抽检，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量不得少于12瓶。分为两份，一份检验，一份留样备查。

7.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质检部门逐批检验合格，附产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、总酸、总糖、标签。

7.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原辅料来源有较大变化时；
- b) 更改关键生产工艺或设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- e) 食品质量监督机构提出要求时。

7.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有 2 项及以下指标不符合要求时，可对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项指标不合格时，则判定为不合格品。

微生物指标有一项不合格时，判定为不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

预包装产品标志及标签应符合GB 7718、GB 2758 的有关规定。产品应标明：产品名称、产品类型、配料表、酒精度、净含量、生产厂名及地址、生产日期批号、产品标准代号、生产许可证标记及编号、保质期、贮存方法、饮用方法及警示语、商标。

8.1.1 本产品允许少量沉淀，不影响饮用。

8.1.2 单瓶外包装和包装箱上，必须明示警示语“过量饮酒，有害健康”。

8.1.3 特型老米酒产品应根据所使用药食同源和新食品原料，按照相应法律法规标注不适宜人群和饮用限量。

8.1.4 标签可按照质量或体积法标示净含量。

8.1.5 因发酵酒产品性质，标签可标示最低酒精度含量。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料玻璃酒瓶应符合GB 4806.5的规定；陶瓷酒瓶应符合GB 4806.4的规定；塑料瓶、瓶盖应符合GB 4806.7的规定；金属瓶及瓶盖应符合GB 4806.9的规定；外包装箱应符合GB/T 6543的要求。

8.2.2 包装箱上应注有产品名称、酒精度、生产企业名称与地址、单位包装净含量与总数量。包装图示标志按GB/T 191规定方法执行。

8.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，酒精度小于 10%vol 的产品保质期为 12-36 个月，具体按标签标注的时间执行；酒精度大于等于 10%vol 的可不设保质期，或按标签标注的时间执行。
