

团 体 标 准

T/5115YBAPS XXX—2021

---

发酵米酒

**Fermented Rice Wine**

（征求意见稿）

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

宜宾市标准化促进会 发布

## 目 次

|               |    |
|---------------|----|
| 目 次           | I  |
| 前 言           | II |
| 发酵米酒          | 1  |
| 1 范围          | 1  |
| 2 规范性引用文件     | 1  |
| 3 术语和定义       | 1  |
| 3.1 发酵米酒      | 1  |
| 3.2 原酒        | 2  |
| 3.3 勾调        | 2  |
| 3.4 聚集物       | 2  |
| 4 要求          | 2  |
| 4.1 一般要求      | 2  |
| 4.2 原辅料       | 2  |
| 4.3 感官要求      | 2  |
| 4.4 理化指标      | 2  |
| 4.5 污染物限量     | 3  |
| 4.6 致病菌限量     | 3  |
| 4.7 净含量       | 3  |
| 5 生产加工过程的卫生要求 | 3  |
| 6 检验规则        | 3  |
| 6.1 组批        | 3  |
| 6.2 抽样        | 3  |
| 6.3 出厂检验      | 3  |
| 6.4 判定规则      | 3  |
| 7 标志和标签       | 3  |
| 8 包装、运输和贮存    | 4  |
| 8.1 包装        | 4  |
| 8.2 运输        | 4  |
| 8.3 贮存        | 4  |

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宜宾市标准化促进会提出并归口。

本文件起草单位：宜宾学院、宜宾市标准化促进会。

本文件主要起草人：袁华伟、陈静、柳佳芸、张长贵、张超、陈兴明、王斌、朱盛艳

# 发酵米酒

## 1 范围

本文件规定发酵米酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本文件适用于发酵米酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《卫生部办公厅关于印发<可用于食品的菌种名单>的通知》(原卫办监督发〔2010〕65号)  
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 发酵米酒

以稻米、水等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵剂，按传统工艺，添加或不添加辅料加工制成的发酵酒。

### 3.2 原酒

米酒酿造结束，经过滤、灭菌后储存于容器中的基酒。

### 3.3 勾调

不同批次的原酒按一定比例调和的过程。

### 3.4 聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

## 4 要求

### 4.1 一般要求

不得添加任何非食用的原料。

### 4.2 原辅料

#### 4.2.1 稻米

应符合GB 2715和GB/T 1354的要求。。

#### 4.2.2 酿造用水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2.3 辅料

其他辅料应符合相关国家、行业相关标准和食品安全法规的规定。

### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 发酵米酒的感官要求

| 项目 | 指标                             | 试验方法                                           |
|----|--------------------------------|------------------------------------------------|
| 外观 | 淡黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物 | 取本品适量，置于洁净、干燥、透明的品酒杯中，目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味、口尝其滋味。 |
| 香气 | 具有米酒特有的醇香，无异香                  |                                                |
| 口味 | 清爽，醇和，无异味                      |                                                |
| 风格 | 酒体较协调，具有米酒的典型风格                |                                                |

### 4.4 理化指标

应符合表2 的规定

表2 发酵米酒的理化指标

| 项目                                                    |   | 指标   | 试验方法        |
|-------------------------------------------------------|---|------|-------------|
| 非糖固形物/ (g/L)                                          | ≤ | 5    | GB/T 10786  |
| 氨基酸态氮 / (g/L)                                         | ≥ | 0.15 | GB 5009.235 |
| 总酸 (以乳酸计) / (g/L)                                     | ≤ | 10.0 | GB/T 12456  |
| 酒精度(20°C) / (%vol)                                    | ≥ | 2.5  | GB 5009.225 |
| 注：非糖固形物和氨基酸态氮的值按酒精度10%vol折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。 |   |      |             |

#### 4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070执行。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一生产班次、同一批投料生产的产品为一批次。

#### 6.2 抽样

抽样基数不小于200瓶，从每批次产品中随机抽取至少8瓶，抽样量不小于3000 mL，分成两份，一份检验，一份留样备查。

#### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，需经生产厂质量检验部门按本文件出厂检验项目进行检验，经检验合格，并附上合格证后方可出厂。

出厂检验项目为本文件感官指标、理化指标、净含量、固形物含量和微生物指标。

#### 6.4 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

### 7 标志和标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。应在包装物上或随行文件中标注产品名称、执行标准编号、产地、生产日期、生产单位或经营单位。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

应符合GB 23350的规定，包装材料应符合GB 4806.7和GB 9683的规定。

### 8.2 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒，雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

### 8.3 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥的库房内。不得和有毒、有害、有异味的物品混贮。

---