

ICS 67.160.10
X 62
备案号: 22910-2008

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB46/T 120—2008

糯米酒

glutinous rice wine

2008-05-26 发布

2008-06-30 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由海南省质量技术监督局提出。

本标准由海南省食品标准化技术委员会归口。

本标准由单位由中国热带农业科学院分析测试中心负责起草；海南省保亭质量技术监督局参加起草。

本标准主要起草人：尹桂豪、章程辉、韩红新、刘春华、王萍、周永华。

糯米酒

1 范围

本标准规定了糯米酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于本标准 3.1 规定的糯米酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB/T 4789.2	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 10344	预包装饮料酒标签通则
GB 12698	黄酒厂卫生规范
GB/T 13662-2000	黄酒
GB 17946-2000	绍兴酒(绍兴黄酒)
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 [2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糯米酒 *glutinous rice wine*

指以糯米或山兰稻米为主要原料，经浸米、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存和勾兑等工序加工制成的酿造酒。

3.2

聚集物 *aggregate*

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀物。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 糯米、山兰稻米：应符合 GB 1354 的规定。

4.1.2 酿造用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指 标
外观	浅黄色至黄褐色, 清亮透明, 有光泽, 允许瓶(坛)底有微量聚集物
香气	具有糯米酒特有的米香
口味	鲜甜, 醇厚, 无异味
风格	酒体谐调, 具有糯米酒特有的风格

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号的要求。

4.4 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目		指 标	
		一级	二级
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≥	100	
非糖固形物, g/L	≥	23.0	18.5
酒精度 (20℃), %vol	≥	10.0	
pH		3.5~4.5	
总酸 (以乳酸计), g/L		3.5~7.0	
氨基酸态氮, g/L	≥	0.60	0.40
β-苯乙醇, mg/L	≥	35	
挥发酯 (以乙酸乙酯计, g/L)	≥	0.45	0.40
注1: 当酒精度低于14 %vol时, 非糖固形物、氨基酸态氮和β-苯乙醇按14 %vol折算。			
注2: 酒精度误差±1.0 %vol。			

4.5 卫生要求

应符合表3的规定。

表3 卫生要求

项目		指 标
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.5
菌落总数 (cfu/mL)	≤	50
大肠菌群 (MPN/100g)	≤	3
肠道致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.6 食品添加剂要求

按照GB 2760中黄酒的相关规定执行。

4.7 环境卫生要求

按照GB 12698的规定执行。

5 试验方法

5.1 感官检验

按GB/T 13662-2000中的6.1方法评价。

5.2 净含量

按JJF 1070中规定执行。

5.3 理化指标的检验

5.3.1 总糖(以葡萄糖计)

按GB/T 13662-2000中的6.3方法检验。

5.3.2 非糖固形物

按GB/T 13662-2000中的6.4方法检验。

5.3.3 酒精度

按GB/T 13662-2000中的6.5方法检验。

5.3.4 pH

按GB/T 13662-2000中的6.6方法检验。

5.3.5 总酸(以乳酸计)及氨基酸态氮

按GB/T 13662-2000中的6.7方法检验。

5.3.6 β -苯乙醇

按GB/T 13662-2000中的6.9方法检验。

5.3.7 挥发酯(以乙酸乙酯计)

按GB 17946-2000中的7.2方法检验。

5.4 卫生指标的检验

5.4.1 铅

按GB/T 5009.12规定执行。

5.4.2 菌落总数

按GB/T 4789.2规定执行。

5.4.3 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定执行。

5.4.4 沙门氏菌

按GB/T 4789.4规定执行。

5.4.5 志贺氏菌

按GB/T 4789.5规定执行。

5.4.6 金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.10规定执行。

6 检验规则

6.1 组批、抽样

按GB/T 13662-2000中的7.1和7.2的规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品经检验合格方可出厂，并附产品检验合格证。

6.2.2 出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也必须进行：

- a) 产品投产前、停产三个月后重新生产时；
- b) 更改主要原料、配方、工艺时；
- c) 国家质量监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目：本标准规定的全部项目。

6.4 判定原则

6.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合标准要求，则判定该批产品为合格品。微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格。

6.4.2 除微生物指标外的项目，如有一项或两项不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准；若仍有一项指标不合格时，则判整批产品不合格。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

产品标志应符合GB/T 191规定，标签应符合GB 10344的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求。包装容器应封装严密、无渗漏。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，成品在储运中严防日晒、雨淋，不应接触和靠近潮湿、有腐蚀和易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质放在一起。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在通风、干燥、阴凉处，且不得与有毒、有害和有污染的物品混贮。

7.4.2 产品应在 5~35℃贮存，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。

7.5 保质期

瓶装、坛装酒不少于 12 个月，企业可以根据自身技术水平具体标注。