

备案号：QB64/0385S-2022

Q/YPSP

银川有平食品有限公司企业标准

Q/YPSP 0001S—2022

醪糟

2022-08 - 10 发布

2022-08 - 10 实施

银川有平食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》确定。

本文件是按照 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》编写。

本文件由银川有平食品有限公司提出。

本文件由银川有平食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张有平。

本文件有效期五年。

醪糟

1 范围

本标准规定了醪糟的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米、水、白砂糖为主要原料，经浸泡、蒸熟、冷却、加入酒曲，发酵、杀菌、灌装制成的醪糟。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

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 食品添加剂使用标准

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 标准要求。

3.1.2 水应符合 GB5749 标准要求。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 标准要求。

3.1.4 酒曲及其他辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	米粒呈米白色或淡米黄色，汁液清亮
组织形态	米粒基本完整不破碎，无杂质
滋味气味	酸甜适口，具有醪糟应有的滋味与气味，无异味

3.3 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
酒精度 (20° C) / (% vol)	0.1~6.0
固形物/ %	≥50

3.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 2758的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相关标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 固形物按 GB/T 10786 规定方法检验。

6.3 酒精度按 GB 5009.225 规定方法检验。

6.4 卫生指标按 GB 2758 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1 kg 样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、酒精度。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a) 新产品投产时；

b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全标准要求的包装材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用双瓦楞纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
