



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

## 食品安全国家标准

### 酒酿

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

# 食品安全国家标准

## 酒酿

### 1 范围

本标准适用于酒酿。

### 2 术语和定义

#### 2.1 酒酿

以糯米等大米为主要原料，酒曲等为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、冷却、糖化、发酵，添加或不添加辅料，杀菌或不杀菌制成的含有一定发酵米粒固形物和酒精度的固液混合状食品，又称醪糟。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 糯米应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

#### 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	检验方法
固形物（发酵米粒）含量/（%）	≥ 30	见附录 A
酒精度/（%/vol）	≤ 6.0	GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≤ 10.0	GB/T 12456

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中大米制品的规定。

#### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

3.5.2 预包装产品的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4 其他

4.1 产品标签应标示酒精度。

4.2 酒精度大于0.5%/vol的产品应标示“过量食用有害健康”。

## 附录A

## 固形物（发酵米粒）含量的检验方法

## A.1 固形物（发酵米粒）含量的测定

## A.1.1 仪器和设备

A.1.1.1 圆筛：用不锈钢钢丝织成，筛孔为0.85 mm×0.85 mm。

A.1.1.2 电子天平：感量0.1 g。

## A.1.2 分析步骤

预先称重圆筛。然后将包装全部内容物倾倒在预先称重的圆筛上，去除非发酵米粒固形物，不搅动产品，倾斜筛子，沥干2 min后，将圆筛和沥干物一并称重。

## A.1.3 结果计算

固形物（发酵米粒）含量的质量分数 $w$ ，以%表示，按式（A.1）计算：

$$w = \frac{m_2 - m_1}{m_3} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$m_1$ ——圆筛的质量，单位为克（g）；

$m_2$ ——圆筛和沥干物的质量，单位为克（g）；

$m_3$ ——样品的实际净含量，单位为克（g）。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准，保留一位小数。

---