

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 063—2022

食品安全地方标准 醪糟（甜酒）

2022 - 05 - 09 发布

2022 - 11 - 08 实施

贵州省卫生健康委员会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

5 检验规则 4

6 标签、标志、包装、运输、贮存 4

附录 A（规范性） 醪糟（甜酒）中固形物含量的检验方法 6

参考文献 7

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这些专利的责任。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵州省食品检验检测院、贵州省食品工业协会、贵州省轻工业科学研究所、贵州省食品发酵研发中心。

本文件主要起草人：廖妍俨、龙四红、黄家瑞、孙棣、田莉、黄家岭、田志强、卢垣宇、寻思颖、方灿、杨波、赵贵斌、耿平兰、崔洪亚、伍腾、彭娟、潘春君、但茜、李红洲、郭启鹏、张梅、姜颖、汪佳、王楠馨、王赛楠、吴桃燕、肖丹、吴凡、孔毅、张文、刘祉祺、李丽、余桂元。

食品安全地方标准 醪糟（甜酒）

1 范围

本文件规定了醪糟（甜酒）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的预包装醪糟（甜酒）。

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，仅该日期对应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 191 包装储运图示标志
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

醪糟（甜酒）

以糯米为主要原料，经浸泡、蒸煮、冷却、拌曲、糖化发酵，添加或不添加枸杞、红枣等辅料，经杀菌制成的固液混合产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 枸杞

应符合GB/T 18762的规定。

4.1.3 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其他原辅材料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量固液混合样品于烧杯中，在自然光条件下观其色泽和状态，检查有无杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味。
组织形态	产品呈固液混合体，有明显醪糟米	
气味、滋味	味甜，具有本品特有的香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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	
酒精度 ^a /（%vol）	≤	5.0	GB 5009.225
固形物含量/（g/100g）	≥	20.0	见附录 A
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≤	6.0	GB 12456
铅(以 Pb 计) /（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
^a 酒精度≥3.0 %vol 的产品，酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0 %vol。			

4.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 净含量

预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检验按JJF 1070的规定执行。

4.9 生产加工过程卫生

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一生产日期加工的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、固形物含量、总酸（以乳酸计）、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.8为型式检验项目，正常生产时应每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品质量安全的；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时，不应复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定；标签应标示固形物的含量。

6.1.2 预包装食品标签应符合GB 2758的规定，以“%vol”为单位标示酒精度；酒精度大于0.5 %vol的产品应标示“过量饮酒有害健康”等警示语。

6.1.3 酒精度小于0.5 %vol的预包装食品标签应符合GB 28050的规定。

6.2 标志

产品包装应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

产品包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.5 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存；产品应离地离墙存放。



附 录 A

(规范性)

醪糟（甜酒）中固形物含量的检验方法

A. 1 固形物含量的测定

A. 1. 1 仪器和设备

A. 1. 1. 1 圆筛

筛孔直径约0.9 mm×0.9 mm。

A. 1. 1. 2 电子天平

感量0.01 g。

A. 1. 2 分析步骤

将全部内容物倾倒在预先称重的圆筛上，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

试样中固形物含量数值以g/100g表示，按式（A. 1）计算：

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

式中：

W——试样的固形物含量，单位为克（g/100g）；

m₁——圆筛的质量，单位为克（g）；

m₂——圆筛和沥干物的质量，单位为克（g）；

m₃——样品标签标示的净含量，单位为克（g）；

100——单位换算系数。

注：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。

参 考 文 献

- [1] 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
-



