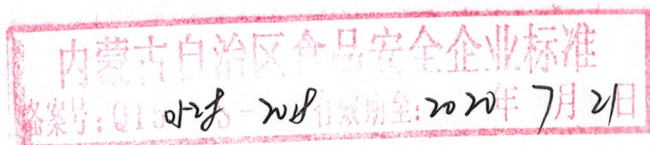


Q/EMYR

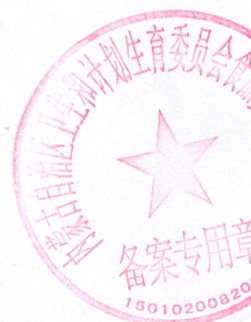
鄂尔多斯市蒙元乳业有限责任公司企业标准



Q/EMYR 0001S—2018

代替 Q/EMYR 0001S—2017

奶酒



2018-10-30 发布

2018-11-10 实施

鄂尔多斯市蒙元乳业有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准与旧版比较主要修改以下内容：

1、奶酒原料增加啤酒花。

2、总糖(以葡萄糖计) (g/l) 标准为 ≥ 30 ，总酸(以乳酸计) (g/l) 标准为 ≥ 3 。

本标准由鄂尔多斯市蒙元乳业有限责任公司提出。

本标准由鄂尔多斯市蒙元乳业有限责任公司起草。

本标准由鄂尔多斯市蒙元乳业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：孙多明、张增祥

奶酒

1 范围

本标准规定了奶酒的产品分类、技术要求、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以动物乳、乳清或乳粉、乳清粉等为主要原料，添加白砂糖、高粱、大米、黍米、豌豆、啤酒花等为辅料，经液态发酵、蒸馏而酿成的奶酒。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 8231 高粱

GB/T 10460 豌豆

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB/T 13356 黍米

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20369 啤酒花制品

GB/T 23546 奶酒

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 产品分类

按工艺分为发酵型奶酒和蒸馏型奶酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.3 香兰素： 应符合 GB 1886.16 的要求。
- 4.1.4 乳酸： 应符合 GB 1886.173 的要求。
- 4.1.5 乙基麦芽酚： 应符合 GB 1886.208 的要求。
- 4.1.6 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.7 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.8 高粱：应符合 GB/T 8231 的要求。
- 4.1.9 豌豆：应符合 GB/T 10460 的要求。
- 4.1.10 乳清粉：应符合 GB 11674 的要求
- 4.1.11 黍米：应符合 GB/T 13356 的要求。
- 4.1.12 牛奶：应符合 GB 19301 的要求。
- 4.1.13 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.14 啤酒花制品：应符合 GB/T 20369 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	发酵型奶酒	蒸馏型奶酒
外观	乳白色或淡乳黄色，均匀一致，允许有少量乳脂上浮及蛋白质和酵母沉淀，倾倒时杯中有微小气泡和泡沫。	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香气	有奶香、醇香和酒花香气，香气协调，无异香。	具有纯正清雅的乳香及酒香，舒适、协调的香气
口味	口味纯正，酸甜可口，有发酵酒香味及奶香味，酸甜可口，有刹口感，后味稍苦，无异味。	酒体绵柔醇和，口味爽净，无异味。
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格

4.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	发酵型奶酒	蒸馏型奶酒
酒精度/（%vol）	0-6	19-65
总糖（以葡萄糖计）（g/L）半甜型	30.0-70.0	--
总酸（以乳酸计）（g/L） ≥	3.0	0.5
总酯（以乙酸乙酯计），（g/L） ≤	--	2.0
甲醇（g/L） ≤	--	0.1
氨基酸态氮（g/L） ≥	0.05	0.01
酒精度实测值与标签标示值允差为±1%vol。 甲醇按100%乙醇折算。		

4.4 污染物限量

4.4.1 发酵型奶酒污染物“铅限量”指标应符合表3的规定，其它污染物限量指标应符合GB 2762中酒类的规定。

表3 污染物“铅限量”指标

项目	指标
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.16

4.4.2 蒸馏型奶酒污染物“铅限量”指标应符合表4的规定，其它污染物限量指标应符合GB 2762中酒类的规定。

表4 污染物“铅限量”指标

项目	指标
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4

4.5 卫生要求

发酵型奶酒的卫生标准应符合GB2758的要求。

蒸馏型奶酒的卫生标准应符合GB2757的要求。

4.6 净含量

按照国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令执行。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签除按GB 10344规定执行外，还应注明产品类型；发酵型奶酒应标明其含糖量。

5.1.2 包装标志应按GB/T 191的规定执行。

5.2 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。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装、混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

5.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋；不得直接接触潮湿地面，远离热源。

5.4.3 发酵性奶酒产品宜在 5℃-25℃贮存。