

《醪糟》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2020年9月份，贵州省食品工业协会批准：贵州省产品质量检验检测院等3家单位为《醪糟》团体标准起草单位。

（二）起草单位及人员名单

起草单位：贵州省产品质量检验检测院、毕节彝姑娘特色食品开发有限公司、贵州亿香醇酒业有限公司。

人员名单：。

（三）起草分工

贵州省食品工业协会：负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集。

贵州省产品质量检验检测院：负责标准的起草、撰写、修订。负责样品采集、检验、分析《醪糟》团体标准的起草工作。

毕节彝姑娘特色食品开发有限公司、贵州亿香醇酒业有限公司：负责部分样品的采集工作，为团体标准的编制提供重要依据和编写适当的条目。

二、标准制订的目的和意义

醪糟是指糯米、粳米为原料，添加或不添加白砂糖等辅料，经清洗、浸泡、蒸煮、冷却、甜酒曲发酵、调配或不调配、罐装、杀菌或不杀菌而成的风味食品。

醪糟酿造历史悠久，最早见于《后汉书》记载。醪糟具有风味独特，冷热可食、醇甜酒香等特点。我省各地区、各民族也有酿造和食用醪糟的传统。但目前醪糟生产并无相应的国家标准、行业标准或地方标准可以执行。GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和贵州省食品工业协会新发布的团体标准 T/GZSX 017-2020《贵州米酒》都不适用于醪糟。据不完全统计，我省生产醪糟的企业约有200~300家，其中80%为小作坊，在全省各地区都有分布。我省醪糟生产企业只能执行企业标准，而许多企业缺乏专业人员，对食品安全标准

国家的相关要求不熟悉，导致制定的各家企业标准质量参差不齐，进而导致生产企业不能按标准把控产品质量，不能保障食品安全，不能保障广大人民群众身体健康和生命安全；也会导致市场监管缺乏相关监管标准和技术依据，会形成监管空白和盲区；同时也会制约醪糟产业的生产和经营发展。为了保证这一类地方特色食品安全，保障公众身体健康和生命安全，规范贵州醪糟生产企业的生产工艺和出厂产品质量，为市场监管提供技术支撑、使监管部门在工作中有据可依，推进醪糟行业的可持续性健康发展，亟需制定与市场发展相适应的贵州《醪糟》团体标准。

三、编制过程

2020年9月份，经贵州省食品工业协会研究决定：贵州省产品质量检验检测院等3家单位为《醪糟》团体标准起草单位。

2020年9月份，成立了起草小组，制定《醪糟》团体标准。

2020年10月份，标准起草小组对全国各地有代表性的样品进行收集并对收集到的样品进行数据检验分析。

2020年10月，贵州省食品工业协会在贵州省产品质量检验检测院组织了《醪糟》团体标准的启动和讨论会议。经初审，专家们对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准
- 4、对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；
- 5、相关标准协调配套；
- 6、有利于保障食品安全和人民身体健康

（二）标准依据

1. 依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。
2. 卫生要求、食品安全指标按相关的食品安全国家标准执行。

3. 理化指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

五、 主要章、条确定的原则

本标准规定了醪糟的分类、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

（一） 产品分类

- 1、根据原料及食用方法分为 XXXX 和 XXXX。
- 2、根据产品外观形态分为 XXXX、……。

（二） 术语和定义

1、 醪糟

以水、糯米、大米、红米、黑米等为主要原料，以甜酒曲为发酵剂，经浸泡、蒸料、浸水、拌曲、酿造、杀菌、包装等工艺制成的具有特定风味的食品。

（三） 技术要求

1. 原料和辅料

质量应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

2. 感官要求

感官指标是通过目测、鼻嗅、口尝来评定，感官指标是产品质量最直接最基本的要求。

感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	呈固液混合体	取 50g 固 液 混 合 样 品 倒 于 200mL 烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其色泽和外观，然后用嗅觉及味觉鉴别品尝其气味和滋味，观察有无杂质。
色泽	固形物呈白色至微黄色、色泽均匀，无异色，无霉变	
气味、滋味	酸甜适口、口感舒适、呈本品特有的气味及滋味，无霉味及异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3. 理化指标

3.1 酒液酒精度

通过对样品中的酒液酒精度检验结果进行统计，发现酒液酒精度在 0.5～10.0%vol 之间的样品占 95.0%。综合考虑及参考检验结果，确定酒液酒精度含量 0.5～10.0%vol。

酒液酒精度检验结果汇总分析

酒液酒精度/（vol%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%vol）	合格样品所占比例（%）
0.5～4.0	12	30.0	0.5～10.0	95.0
4.0～10.0	26	65.0		
>10.0	2	5.0		

3.2 固形物含量

通过对样品中的固形物含量（%）检验结果进行统计，发现固形物含量（%）大于等于 40%样品占 97.5%。综合考虑及参考检验结果，确定固形物含量（%）≥40%。

固形物含量检验结果汇总分析

固形物含量/（%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%）	合格样品所占比例（%）
<40.0	1	2.5	≥40	97.5
40.0～50.0	31	77.5		
50.0～60.0	6	15.0		
>60.0	2	5.0		

3.3 总糖（以葡萄糖计）

通过对样品中的总糖（以葡萄糖计）（%）检验结果进行统计，发现总糖（以葡萄糖计）（%）含量大于等于 12.0（%）样品占 100%。综合考虑及参考检验结果，确定总糖（以葡萄糖计）（%）≥12.0（%）。

总糖（以葡萄糖计）检验结果汇总分析

总糖（以葡萄糖计）（%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%）	合格样品所占比例（%）
<12.0	1	2.5	≥12.0	97.5
12.0～18.0	33	82.5		
>18	6	15.0		

3.4 总酸（以乳酸计）

通过对样品中的总酸（以乳酸计）（%）检验结果进行统计，发现总酸（以乳

酸计)(%) 小于等于 6.0% 的样品占 97.5%。综合考虑及参考检验结果, 确定总酸(以乳酸计) ≤6.0%。

总酸(以乳酸计) 检验结果汇总分析

总酸(以乳酸计) / (%)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (%)	合格样品所 占比例 (%)
<1.0	5	12.5	≤6.0	97.5
1.0~3.0	13	32.5		
3.0~6.0	21	52.5		
>6.0	1	2.5		

3.5 铅

通过对样品中的铅含量检验结果进行统计, 发现铅含量 ≤0.19mg/kg 的比例 100%。

4. 食品安全指标

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

(四) 分析方法

本标准根据产品技术要求, 分别规定了相应的分析方法。

1. 感官、理化分析方法

主要为按 GB 5009.225、GB 13662 规定的方法进行测定。

2. 安全指标分析方法

按照 GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等。

(五) 生产过程卫生要求

本标准有关生产过程卫生要求引用 GB 14881 执行。

(六) 检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签

本标准有关检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签生产过程卫生要求引 用 GB 7718 和 GB 28050 执行。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本标准各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

醪糟样品检验结果：见附件《附表 醪糟检验结果汇总表》