

《食品安全国家标准 酒酿》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草的基本情况

根据《国家卫生计生委办公厅关于印发 2017 年度食品安全国家标准立项计划的通知》（国卫办食品函〔2017〕1096 号），国家卫生健康委（原国家卫生计生委）委托江苏省卫生监督所、中国食品发酵工业研究院和国家食品安全风险评估中心共同承担《食品安全国家标准 酒酿》制定项目，项目编号为 spaq-2017-008。根据我国生产实际和行业现状，项目起草工作组还吸纳工艺研究、监督检查和行业协会等协作单位参与标准制定工作。主要起草工作包括以下 8 个阶段：1、查阅整理相关文献资料，制定项目起草工作手册；2、深入企业实地调研、征集检测数据；3、确定标准草案结构框架；4、对重点技术指标进行验证；5、标准草案编制；6、行业内征求意见；7、标准征求意见稿研讨；8、通过第二届食品安全国家标准审评委员会食品专业委员会第一次会议的审查；9 形成标准公开征求意见稿。

本标准主要起草单位：江苏省卫生监督所、中国食品发酵工业研究院有限公司、国家食品安全风险评估中心、江苏省南通市卫生监督所、四川省食品发酵工业研究设计院、湖北孝感市麻糖米酒协会、上海市崇明区老白酒协会。

二、标准的主要技术内容

（一）名称

标准名称为“酒酿”。

本标准立项批准名称为“酒酿”，结合各省的实际情况以及全国范围的辨识度，同时考虑产品名称应为反映产品真实属性的专用名称的要求，在“术语和定义”中明确酒酿又称“醪糟”。

（二）范围

本标准的范围为：酒酿。

现场调研发现，酒酿产品在各省均以预包装产品为主，个别企业生产的非预包装产品也仅占总产量的 5%左右。考虑预包装产品与非预包装产品除微生物限量要求不同以外，其他安全性指标相同。所以本标准确定的范围为预包装产品和非预包装产品的酒酿，并在“技术要求”中对其微生物限量加以区分。

（三）术语和定义

根据生产实际情况，本标准将“酒酿”定义为：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。

经现场调研发现，各省的酒酿同类产品的生产工艺大致相同，均为传统发酵工艺，基本流程为泡米，清洗，蒸煮，冷却，拌曲，糖化，发酵，调配或不调配（加水、食糖、桂花、红枣、银耳、枸杞等其他辅料），杀菌或不杀菌，包装等工序。使用的主要原料各省不一，有的地区为纯糯米；有的地区用的是大米，其中以糯米为主，添加少量粳米。同时，各省对酒酿产品进行深加工的种类和形式不一，有深加工为米酒的产品、也有深加工为饮料的产品等。本着传承酒酿的传统工艺，并结合标准的实用性，本标准设定的范围为酒酿，即仅包括添加了一些白砂糖、红枣、枸杞等辅料，不改变产品固有性状，仍然含有发酵米粒固形物的产品，不包括能够归为酒类、饮料类等的其他深加工产品。

（四）技术要求

1、原料要求

本标准规定：糯米应符合 GB 2715 的规定，其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。基本

格式同食品安全国家标准中其他产品标准的格式，同时突出主要原料糯米的規定。

2、感官要求

感官要求同食品安全国家标准中其他产品标准的格式，对产品的色泽、滋味气味、状态进行了统一规定。

3、理化指标

根据生产实际，结合安全性评价，本标准将固形物、酒精度、总酸设定为酒酿产品的理化指标。

(1) 本标准所称固形物是指糯米经发酵后的发酵米粒，是构成酒酿风味口感的主体物质成分，也区别于其他食品的特征性指标。加工过程中去除发酵米粒固形物的产品往往根据产品实际归在发酵酒或饮料等类别进行监管。本标准只将含有发酵米粒固形物的产品纳入标准范畴，同时结合实际检测数据和原有各地区地方标准要求，设定酒酿固形物的指标值为：固形物（发酵米粒）含量 $\geq 30\%$ 。同时，参考 GB/T 31116-2014《八宝粥罐头》、GB/T 10786-2006《罐头食品的检验方法》，结合产品实际，在附录 A 中规定了固形物（发酵米粒）的检测方法。

(2) 酒精度也是酒酿区别于一般食品的特征性指标，因酒酿的食用方式与发酵酒不一样，原料米经发酵后可作为固形物食用，为保证食用的口感，酒精度通常不高。结合实际检测数据和原有各地区地方标准要求，本标准设定酒酿酒精度的指标值为：酒精度 $\leq 6.0\%$ （vol）。

(3) 酸甜可口是酒酿产品的独特风味，生产过程中一般通过控制发酵温度、发酵时间，使糯米经糖化、发酵后达到的最佳平衡点。发酵过度或生产过程中掺入杂菌，酒酿的口味都会变酸，失去原有的特殊风味，甚至不能食用。因此，通过控制发酵温度、发酵时间，以保证产品的酸度，达到控制酒酿的品质和安全性的目标。结合实际检测数据和原有各地地方标准要求，本标准设定酸度的指标值为：总酸（以乳酸计） $\leq 10.0\text{g/kg}$ 。

4、污染物限量

酒酿是以糯米等大米为主要原料，经酒曲糖化发酵而成的产品，含有一定量的发酵米粒固形物是其主要特征。食用方式上，各地主要作为传统特色小吃（零食或甜点）直接食用，或加入汤圆等辅料烹调后食用。根据酒酿主要原料及食用方式的特点，结合标准制定过程中的检测数据，本标准要求“污染物限量应符合 GB 2762 中大米制品的规定”，即：铅（以 Pb 计）“ $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ”；此外，《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）对采用镀锡薄板容器包装的产品规定锡（以 Sn 计） $\leq 250\text{mg/kg}$ 。酒酿中也有采用镀锡薄板容器包装的易拉罐产品，此类产品应符合 GB 2762 中上述锡的限量要求。

5、微生物限量

在现场调研中发现，各省多将酒酿产品作为零食或甜点食用。本标准结合实际检测数据，设定预包装酒酿产品指示菌的限量值，具体为大肠菌群： $n=5, c=2, m=10\text{CFU/g}, M=10^2\text{CFU/g}$ 。

致病菌限量要求应符合 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中“粮食制品”的要求设定，即沙门氏菌： $n=5, c=0, m=0/25\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌： $n=5, c=1, m=10^2\text{CFU/g}, M=10^3\text{CFU/g}$ 。

6、食品添加剂的使用。

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

7、其他（标识）

酒酿产品含有一定的酒精度，为起到警示作用，同时考虑消费者的知情权，本标准要求产品标签应标示酒精度，酒精度大于 0.5% （vol）的产品应标示“过量食用有害健康”。

三、国内外相关法规标准情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求，与本标准相关的食品安全国家标准主要有：《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等。对上述标准已有的相关规定，本标准

均予以吸收和引用。酒酿作为我国的传统食品，因其酿造工艺简单，口味香甜醇美，深受老百姓所喜爱，是我国传统特色小吃之一。国际上没有与其相同及类似的相关标准。

四、其他需要说明的事项

本标准的主要争议点为标准名称。标准立项批准名称为“酒酿”，在实地调研中发现关于此类产品各省叫法不一。本标准定义中规定的“酒酿”产品，在不同地区又被称作“醪糟”、“原汁米酒（或佬米酒）”、或“甜酒”。经综合考虑，“酒酿”、“醪糟”这两个名称在全国范围内有较高的辨识度，不容易引起歧义。考虑标准立项前后名称的统一性以及保证产品名称能够准确反映产品的真实属性，本标准仍将标准名称定为“酒酿”，同时在“术语和定义”中标明“酒酿又称醪糟”。而“米酒”在我国部分地区指的是不含固形物、酒精含量一般较高的发酵酒，不属于本标准的范畴。为避免“原汁米酒”、“甜酒”的名称与上述“米酒”造成混淆，本标准未将这两个名称写入标准。