《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

1、简要的起草过程

为了着力改善酒酿行业食品安全状况，推动我国酒酿行业良性健康发展。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），《食品安全国家标准 酒酿》被列入2017年食品安全国家标准制定计划（项目编号为spaq-2017-008）。项目牵头单位为江苏省卫生监督所，与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标准制定工作。根据我国生产实际和行业现状，还吸纳工艺研究、监督检验和行业协会等协作单位参与成立了标准起草工作组。

在标准的起草阶段。起草组通过查阅整理生产研发文献资料，梳理对比酒酿产品相关的国家标准、行业标准和地方标准，分类汇总产品标准涉及的致病菌、污染物、真菌毒素、添加剂、检验方法等食品安全国家标准规定，形成起草项目工作手册。初步收集分析国家江苏省食品污染物监测网、食源性疾病监测网历年数据以及食品安全监督抽检数据，查找影响酒酿安全性的关键因素，制定工作手册。2018年4月13日，召开《食品安全国家标准 酒酿》项目启动会，三家起草单位的主要成员参会，会议主要讨论了起草项目工作手册的具体内容、难点问题、后期工作安排以及分工情况。江苏省卫生监督所对该项目总负责，实施问卷调查及征求意见工作；中国食品发酵工业研究院实施指标验证工作；国家食品安全风险评估中心对项目进行协调与指导。

针对不同区域、不同规模、不同类别、不同生产工艺、不同产品品种的酒酿生产和市场现状开展实地调查。实地调研江苏、湖北、上海、四川等主要生产省市和地区,涉及湖北孝感麻糖米酒公司、湖北米婆婆生物科技有限公司、上海大陆酿造有限公司、南通大热带食品（南通）有限公司、四川东柳醪糟有限责任公司、成都巨龙生物科技股份有限公司等企业12家。对酒酿生产管理人员、品质管理人员、监督管理人员和其他专业技术人员进行问卷调查，收集问卷调查21份。征集来源于监管机构抽查、第三方检测机构检测、企业内部指控检测数据，不同生产工艺的典型产品的304批次样品检验数据，包括酒精度等17项产品基本理化、污染物、微生物指标。同时，结合2018年江苏省食品安全风险监测工作，将部分酒酿样品采集纳入年度监测计划中，在江苏省苏州市、

南通市、泰州市、扬州市、南京市等地区采集全国各地酒酿样品 52 份进行检测验证，验证样品产地包括：江苏、湖北、上海、四川、安徽等。

2018 年 11 月 21 日召开了标准研讨会。会议邀请了中国疾病预防控制中心、湖北工业大学、湖北米婆婆生物科技有限公司、上海大陆酿造有限公司、南通大热带食品（南通）有限公司、四川东柳醪糟有限责任公司、成都巨龙生物科技股份有限公司等研究院所、行业协会、生产企业的生产、技术、管理人员和专家代表 10 余名参加了会议，与会人员对标准草案中的关键技术内容进行了讨论，会后起草组完善草案形成征求意见稿。

2018 年 12 月，计划向全国卫生、市场、农业、海关等监管部门、生产加工企业、行业协会、高等院校、研究院所征询本标准修订的意见和建议。

2、主要起草单位

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、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等。

3、主要起草人

标准主要标准起草人：时玉昌、郭新光、王君、赵素萍、刘明、张婧、吴涛、陈晓东、周军、李力、刘进、孟镇、郑淼、刘捷、刘奂辰、邵懿、王家琪、党凯、童仁平、王晶、陈茂彬、游敬刚、陈功、潘红梅。

二、标准的主要技术内容及依据

本标准的修订依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的相关规定，按 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》中的原则要求进行编写。

（一）名称。

本标准立项批准名称为“酒酿”，但在调研中发现关于酒酿产品在各省市区域存在不同名称。如：江苏、上海地区均称“酒酿”；四川地区俗称“醪糟”；湖北地区又将其称作“原汁米酒”。考虑标准批准前后名称的统一性，在标准术语中将醪糟、原汁米酒列为酒酿同义词。同时结合实际生产中主要包含传统工艺生产酒酿，以及进一步加工的产品，参考相关产品标准，本标准将产品名称定为：酒酿及其制品。

（二）范围。

本标准的范围为：酒酿及其制品。

现场调研发现，酒酿产品在各省均以预包装产品为主，个别企业生产的散装产品也仅占总产量的 5%左右。考虑预包装和散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：酒酿及其制品，包括预包装产品和散装产品。

（三）术语和定义。

经现场调研发现，各省的酒酿产品的生产工艺大致相同，均为传统发酵工艺，基本流程包括泡米、清洗、蒸煮、冷却、拌曲、发酵、加糖水、其他辅料调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装等工序。使用的主要原料各省也基本相同，均为糯米，江苏地区个别企业使用粳米等粮食米。根据生产实际情况，本标准将酒酿定义为以糯米为主要原料，加入酒曲发酵，杀菌或不杀菌制成的含有一定固形物的食品。

同时，各省对酒酿制品的种类和深加工方式大致相同，主要有以下三类：一是仅仅添加一些白砂糖、红枣、枸杞等辅料，仍然含有米类固形物的产品；二是通过压榨、过滤等工艺去除米类固形物的产品；三是深加工为米酒、饮料等其他类别的产品。将酒酿制品定义为以酒酿为主要原料，经过滤和/或调配等工艺过程，再经杀菌或不杀菌制成的食品。不包括能够归为酒类、饮料类的其他深加工产品。

考虑主要产地的传统名称，增加“醪糟”、“原汁米酒”作为可选同义词。

（四）技术要求。

1、原料要求

同食品安全国家标准中其他产品标准的格式，统一规定为：原料应符合相应的食品标准和有关规定。

2、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、酒精度设定为酒酿产品的理化指标。

固形物主要是指糯米发酵后的米糟，是构成酒酿风味口感的主体物质成分，也区别于一般发酵酒的特征性指标。本标准结合各省生产实际和原有地方标准要求，酒酿的固形物的指标设置为：≥30％。由于酒酿制品是以酒酿为主要原料，再进行过滤和调配的

产品，固形物含量根据各产品工艺的不同而不同，因此，本标准未对酒酿制品的固形物作要求。参考 GB/T 31116-2014《八宝粥罐头》、GB/T 10786-2006《罐头食品的检验方法》，结合企业产品实际，在附录 A 中规定了酒酿固形物的检测方法。

酒精度也是酒酿区别于一般食品的特征性指标，但其食用方式与发酵酒不一样，原料米发酵后作为固形物食用，为保证食用的口感，通常工艺中，在 30℃的条件下发酵 24-48 小时左右就终止其发酵，因此酒精度通常不高。结合各省生产实际，设定酒酿及其制品酒精度的指标值为：≤6.0%/（vol）。

4、食品添加剂和营养强化剂的使用。

酒酿的主要原料为糯米，但是其产品的生产工艺又与发酵酒基本相同，关于产品的归类问题，项目组进行了实际生产使用情况的调查。现场调研发现，各省的生产过程中所使用的食品添加剂主要有：卡拉胶、黄原胶、琼脂、纽甜、阿斯巴甜、三氯蔗糖等。经查对大米制品（06.02.02）和发酵酒（15.03）使用的食品添加剂情况，大米制品（06.02.02）有：可溶性大豆多糖、碳酸钠、碳酸氢钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐；发酵酒（15.03）有：纳他霉素、溶菌酶、三氯蔗糖、纽甜、β-胡萝卜素、双乙酰酒石酸单双甘油酯、A.2 表允许使用的添加剂。结合传统消费者认知消费习惯，以及原有行业产品主要按照发酵酒的类别实际使用食品添加剂等情况，本标准设定食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 中发酵酒的类别。

5、污染物限量

为保持标准的统一性，本标准设定污染物限量也应符合 GB 2762 中发酵酒的类别，即铅的限量：铅（以 Pb 计）“≤0.2mg/kg”。

6、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，因次，本标准设定指示菌的限量值参照了糕点、面包等产品，同时结合检测数据设定菌落总数： n=5，c=2，m=10^3CFU/g，M=10^4 CFU/g；大肠菌群： n=5，c=2，m=10CFU/g，M=10^2 CFU/g。致病菌的限量要求参照 GB 29921-2013 《食品中致病菌限量》中粮食制品的要求设定，沙门氏菌： n=5，c=0，m=0/25g；金黄色葡萄球菌： n=5，c=1，m=100CFU/g，M=1000 CFU/g。

7、其他（标识）

因为酒酿产品的原料、工艺与发酵酒大致相同，但终产品的性状及食用方式与发酵酒存在差异。同时，由于不同工艺产品的特征性指标也不同，结合产品实际，本标准在

标签标识中要求增加标示产品的具体类别，即应标示：酒酿（醪糟、原汁米酒）或酒酿制品（醪糟制品、原汁米酒制品），杀菌或非杀菌工艺等相关内容。

三、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求，与本标准相关的原有行业产品使用的标准有 NY/T 1885-2017《农业行业标准 绿色食品 米酒》、DB 31/433-2009《上海市地方标准 酒酿卫生要求》（已废止）、DB 42/T 279-2009《湖北省地方标准 孝感米酒》、DB 46/T120-2008《海南省地方标准 糯米酒》、DB 52/535-2007《贵州省地方标准 贵州米酒》（已废止）、DB 61/0004-2013《陕西省食品安全地方标准 洋县黑米酒》等标准。对于上述标准中与食品安全性相关的理化指标，本标准进行了借鉴。

产品具体指标和方法涉及食品安全国家标准主要有 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 12696《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等。对上述标准已有的相关规定，本标准均予以吸收和引用。明确了本产品在上述通用标准中的分类类别，并参照分类类别规定了本产品污染物限量、微生物限量、食品添加剂的使用和检验方法标准。

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、其他需要在网上公开说明的事项

无。