|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.160.10 |
| CCS | X62 |

|  |
| --- |
| 3211 |

镇江市地方标准

DB3211/TXXXX—XXXX

封缸米酒生产技术规程

Production technoiogy of sealed jar rice wine procedures

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

镇江市市场监督管理局  发布

1. 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专利的责任。

本文件由亚夫生物科技（镇江）有限公司提出。

本文件由镇江市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：亚夫生物科技（镇江）有限公司、江苏农林职业技术学院、镇江市京口区农业农村局。

本文件主要起草人：周竞捷 、王充、孙剑、马婷婷、周扣生 。

封缸米酒生产技术规程

* 1. 范围

本文件规定了封缸米酒生产技术规程的术语和定义、原辅料、生产条件、生产工艺。

本文件适用于封缸米酒的生产。

* 1. 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 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

封缸米酒  **sealed jar rice wine**

以糯米为原料，以酒曲为糖化发酵剂，经过蒸煮、糖化、发酵、封缸等传统工艺生产的封缸发酵米酒。

* 1. 原辅料

4.1 糯米

应符合 GB/T 1354的规定。

4.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.3 酒用酵母

应符合 GB 31639 的规定。

4.4 水

应符合 GB 5749 的要求。

4.5 白酒

应符合 GB 2757的要求。

4.6 果蔬汁

应符合 GB/T 31121的要求。

* 1. 生产条件

5.1 设备

不锈钢蒸锅（箱）、蒸锅木盖、不锈钢盆（桶）、木桶、净水过滤器、不锈钢摊凉台、大开口陶缸陶坛、不锈钢盖板、盛酒陶坛等所需设施设备应符合GB 12696 的规定，同时满足食品生产许可证审查通则的要求。

* 1. 人员

生产人员的要求如下：

——生产人员应进行健康检查，符合健康条件方可工作；

——生产人员卫生应符合GB 14881的要求；

——进入车间应穿戴整洁，不得将与生产无关的个人用品和杂物带入车间；

——应定期对上岗人员进行技术工艺、标准化、食品卫生和安全教育等培训。

* 1. 安全

应配备并安装足够的消防设备、设施。生产车间、原料库等场所均应符合GB 14881的规定。

1. 生产工艺

6.1 工艺流程

生产工艺流程为：选米 → 浸米 → 蒸饭 → 淋饭 → 摊凉 → 拌酒曲 → 发酵 → 封缸 → 固液分离 → 勾调 → 过滤 →灌装 → 灭菌 → 贮存。

* 1. 工艺要求

6.2.1 选米

选择无霉渍、无谷壳、无杂质的优质糯米。

6.2.2 浸米

将糯米倒入不锈钢盆（桶）中用冷水浸泡，室温在25℃～30℃浸泡12 h～17 h；10℃～25℃浸泡 15 h～20 h。

6.2.3 蒸饭淋饭

将控尽水分后的糯米进行蒸煮，蒸熟后将米饭均匀打散，进行第一次喷洒淋水，20 min后米饭再均匀打散第二次喷洒淋水，米饭熟而不烂，无生心。

6.2.4 摊凉

将淋水后的米饭在干净卫生的不锈钢台面散摊凉,至米饭冷却到30℃～35℃。

6.2.5 拌酒曲

米饭的冷却后，将酒曲均匀洒在米饭上，每100kg大米拌入0.5 kg～0.6 kg 酒曲,手工拌匀，让酒曲与米饭充分融合。

6.2.6 发酵

将拌好酒曲的米饭装进干净无水份的陶缸内，米饭约占容器的一半，刮平表面，在中间开搭窝，四周的米饭厚度均匀，糖化发酵22 h～26 h，搭窝中有糖液产生。

6.2.7 封缸

糖化发酵48 h～72 h，发酵温度宜保持在25℃～32℃之间，发酵后用酒精度为52%vol的白酒按8%～10%比例进行封缸。坛口加盖密封后二次发发酵时间为20 d～30 d,封缸发酵物为醪糟。

6.2.8 固液分离

将出缸后的发酵物倒入80目粗网内进行压榨，再用200目板框过滤机过滤，取滤液。

6.2.9 勾调过滤

按米酒要求勾兑后用200目板框过滤机再滤，每个批次米酒做好记录，标注日期、酒精度等。

6.2.10 灌装

按酒精度分批入坛（罐），封口。

6.2.11 灭菌

灌装好的米酒宜在温度85℃～90℃，灭菌38min～42min。

6.2.12 贮存

贮存场地应符合酒库的相关要求，保持环境整洁，有通风避光设施。

