ICS 67.060
CCS B 22

JAASS

团　　体　　标　　准

T/JAASS X-2021

优质淡色啤酒麦芽

High quality pale malt

2021－XX－XX 发布　　2021－XX－XX 实施

江苏省农学会　发 布

目　　次

前　　言.....II
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 术语和定义.....1
4 质量要求.....2
5 检验方法.....4
6 检验规则.....5
7 标签、包装、运输及贮藏.....6
8 保质期.....6

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》给出的规则编写。

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。

本文件由南京市产品质量监督检验院提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：南京市产品质量监督检验院、江苏省农垦麦芽有限公司、南京林业大学。

本文件主要起草人：王飞轩、朱南、缪娟、张明、潘贺鹏、彭倍、周喆、张晓娴、王芳。

优质淡色啤酒麦芽

1 范围

本文件规定了优质淡色啤酒麦芽的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则和标签、包装、运输及贮藏、保质期。

本文件适用于适用于啤酒麦芽的生产、检验、销售与采购。

2 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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 7416 啤酒大麦

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 1686 啤酒麦芽

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

啤酒麦芽 Barley malt

以二棱、多棱啤酒大麦为原料，经浸麦、发芽、干燥等工序加工而成的啤酒酿造用麦芽。

3.2

淡色麦芽 Pale malt

协定法糖化麦芽汁色度大于或等于2.5且小于或等于5.0 EBC单位的淡色麦芽。

3.3

粗粉 Coarse powder

经过除杂均匀的麦芽样品，使用DLFU盘式粉碎机，盘间距为1.0 mm，进行粉碎后，即为粗粉。

3.4

细粉 Fine powder

经过除杂均匀的麦芽样品，使用DLFU盘式粉碎机，盘间距为0.2 mm，进行粉碎后，即为细粉。

3.5

夹杂物 Foreign material

啤酒麦芽中包括麦皮等非麦芽物质。

3.6

商品水分 Moisture of trading malt

产品进行交易时的麦芽水分。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 大麦应符合 GB/T 7416 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

淡色麦芽应为淡黄色、有光泽，具有麦芽香气、无异味。

4.3 理化要求

理化要求应符合表1的要求。

表 1 理化要求

项　目		指　标
色度*/EBC		2.5-5.0
煮沸色度*/EBC	≤	8.0
夹杂物/%	≤	0.3
商品水分*/%	≤	5.0
浸出物（以干基计）/%	≥	79.0
糖化时间/min	≤	10.0
糖化力/WK	≥	300
α-氨基氮（以干基计）/（mg/100 g）)	≥	160
总氮（以干基计）/%		1.50-2.16
库尔巴哈值/%		40-45
粗细粉差/%	≤	1.5

注*：色度、煮沸色度和商品水分，或其它理化指标可按供需双方合同执行。

4.4 卫生要求

卫生要求应符合表2的要求。

表 2 卫生要求

项　目		指　标
麦角/%	≤	0.01
曼陀罗属及其它有毒植物种子/粒/kg	<	1
黄曲霉毒素 B_1/μg/kg	≤	2.0
N-二甲基亚硝胺/μg/kg	≤	2.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/μg/kg	≤	100
砷（以 As 计）/mg/kg	≤	0.2
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤	0.2
镉（以 Cd 计）/mg/kg	≤	0.1
汞（以 Hg 计）/mg/kg	≤	0.02
铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤	0.2

注：其它真菌毒素限量应符合GB 2761的要求,其它污染物限量应符合GB 2762的要求，其它卫生要求可按供需双方合同执行。

4.5 农药残留要求

应符合GB 2763的要求。其它农药残留要求可按供需双方合同执行。

4.6 净含量

应符合JJF 1070要求。

5 检验方法

5.1 感官要求

在自然光线明亮的场所观察麦芽的颜色和光泽情况，嗅其气味；记录有无光泽、病斑粒（检疫对象所规定的）、霉变粒、霉味或其它异味等情况。

5.2 色度、煮沸色度

按QB/T 1686规定进行。

5.3 夹杂物

按QB/T 1686规定进行。

5.4 商品水分

按QB/T 1686规定进行。

5.5 浸出物

按QB/T 1686规定进行。

5.6 糖化时间

按QB/T 1686规定进行。

5.7 糖化力

按QB/T 1686规定进行。

5.8 α-氨基氮

按QB/T 1686进行。

5.9 总氮

按QB/T 1686规定进行。

5.10 库尔巴哈值

按QB/T 1686规定进行。

5.11 粗细粉差

按QB/T 1686规定进行。

5.12 麦角

按GB 2715规定进行。

5.13 曼陀罗属及其它有毒植物种子

按GB 2715规定进行。

5.14 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定进行。

5.15 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定进行。

5.16 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定进行。

5.17 砷（以 As 计）

按GB 5009.11规定进行。

5.18 铅（以 Pb 计）

按GB 5009.12规定进行。

5.19 镉（以 Cd 计）

按GB 5009.15规定进行。

5.20 汞（以 Hg 计）

按GB 5009.17规定进行。

5.21 铬（以 Cr 计）

按GB 5009.123规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一年份、同一产地、同一品种的啤酒大麦，同一工艺条件下生产出的同一规格的麦芽为一批。

6.2 抽样

按表3抽取交货样本数并抽取样本，从每个样本中抽取100 g样品，将所抽取的样品混匀，用对角四分法分为两份，一份封存备查，另一份做感官和理化分析。

表 3 抽样表

批量/袋	抽取样本数/袋	合格判定数 Ac	不合格判定数 Rc
26~150	5	1	2
151~500	8	1	2
501~3200	13	2	3
3201~35000	20	3	4

注：“样本”指产品的最大包装。散装麦芽按GB/T 5491抽样，每次抽样的样品数不应少于5 kg。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须进行出厂检验。出厂检验项目为本标准的4.3、4.4和4.5，其它理化和卫生指标要求或具体出厂检验项目可按供需双方合同执行。检验合格后出具检验报告方可出厂。

6.4 判定规则

按表3抽取样本，先进行包装和净含量的检查，再进行感官和理化检查。若任一检验结果达到不合格判定数者，则判定整批产品为不合格。

7 标签、包装、运输及贮藏

7.1 标签

销售的产品应具有质量合格证并注明厂名、厂址、产品名称、批号、净重、生产日期、执行标准编号和等级。储运图示的标准应符合GB/T 191的有关规定。

7.2 包装

成品麦芽可用编织袋内衬塑料袋双层包装，或用麻袋包装，或内衬塑料袋，外套编织袋包装。

7.3 运输

麦芽运输时，车厢或其它运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

7.4 贮藏

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得与有毒有害、有异味的物品混贮。麦芽仓库要保持干燥、通风、防潮湿、防霉烂、防鼠虫害、防变质，避免阳光直射。对仓库要定期进行检查，如发现有虫害或霉变现象，应及时处理。

8 保质期

符合上述运输、贮藏条件下，生产日期按出炉日期计，本产品保质期为12个月。

T/JAASS X-2021

江苏省农学会团体标准

《优质淡色啤酒麦芽》

2021年××月第一版　　2021年××月第一次印刷

版权专有　不得翻印