

ICS 67.160.10

CCS X 62

TB

团体标准

T/NAIA 0178-2022

甜醅

2022-11-30 发布

2022-12-01 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

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》的规定编写。

本文件由宁夏菲杰特检测有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏菲杰特检测有限公司、固原市食品药品检验检测中心、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：白洁、张金霞、柳子静、朱斐全、马磊、王欢、马月琴、张小飞。

甜醅

1 范围

本文件规定了甜醅的术语和定义、技术要求、加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于甜醅的生产加工和质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.22 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

SN/T 2911 进出口粮食制品检验规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

DB 34/T 2264 固态发酵酒醅分析方法

DB61/T 431 醪糟

DBS52/ 063 食品安全地方标准 醪糟（甜酒）

T/SDSZC 001-2021 方便冲调食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

甜醅

以燕麦为主要原料，经清洗、浸泡、蒸料、冷却、拌曲、发酵，辅以白砂糖，再经调配、灌装、杀菌等工序制成的含一定酒精度的固液混产品。按固形物含量多少分为固态和半固态，固形物含量 $\geq 50\text{g}/100\text{g}$ 为固态，固形物含量为 $15\text{g}/100\text{g}\sim 50\text{g}/100\text{g}$ 为半固态。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 燕麦应符合 NY/T 892 要求。

4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.4 其他原辅料应符合有关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	呈燕麦蒸熟后的自然色泽
组织形态	内容物呈松散状，分布较均匀
滋味、气味	具有该产品应有的醇香，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	固态甜醅	半固态甜醅
固形物, g/100g	≥50	15~50
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥15.0	≥10.0
酒精度 ^a (20℃), % vol	≤5.0	
总酸 (以乳酸计), g/kg	0.5~3.0	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	

注: a 酒精度以液体计, 酒精度≥3.0%vol 的产品, 实测值与标签示值允许差为±2.0%vol。

4.4 真菌毒素指标

应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素指标

项目	指标
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤1000

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案 ^c 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌, (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌, (CFU/g)	≤50			

注: c 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.7 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按SN/T 2911规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 固形物按 GB/T 10786 规定方法检验。

6.2.2 酒精度按 DB34/T 2264-2014、GB 5009.225 规定方法检验。

6.2.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。

6.2.4 总糖按 GB 5009.8 规定方法检验。

6.3 污染物检验

铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.4 真菌毒素检验

6.4.1 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.22 规定方法检验。

6.4.2 脱氧雪腐镰刀菌烯醇按 GB 5009.111 规定方法检验。

6.5 真菌毒素检验

6.5.1 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定方法检验。

6.5.2 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。

6.5.3 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定方法检验。

6.5.4 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。

6.6 食品添加剂

按 GB 2760 规定的方法检验。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 批组

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

7.2 抽样

在每批产品中随机抽样不少于 20个最小包装，其中10个用于检验（总量不少于 1kg），10个留样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂，出厂检验项目为感官指标、固形物、酒精度、总糖、总酸、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家监督部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验如有不合格项目可从同一批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，微生物指标不合格时不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合食品安全相应标准要求，包装定量误差应符合国家原质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每件总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

产品贮存于阴凉、干燥、通风处。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品共同存放。

在符合本文件规定的贮存条件下，保质期为 12 个月。
