

团体标准

T/ NAIA×××-××××

甜醅

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

本标准按照 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。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

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、**待定**、

本文件主要起草人：白洁、张金霞、**马月琴**、田慧、**待定**

甜醅

1 范围

本标准规定了甜醅的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存；

本标准适用于以燕麦为主要原料，经清洗、浸泡、蒸料、冷却、拌曲、发酵，辅以白砂糖，再经调配、灌装、杀菌等工序制成的甜醅；

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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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

T/SDSZC 001-2021 方便冲调食品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.12 食品-2014 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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 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 2992 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

QB/T 4577 甜酒曲

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》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据固形物与工序不同分为固态甜醅（未灭菌）和半固态甜醅（灭菌）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 燕麦应符合 GB 2715 要求。

4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

4.1.3 酒曲应符合 QB/T4577 要求。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.5 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	具有该产品应有的滋味、气味，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
酒精度 ^a （20℃），% vol	0.5～3.0	0.2～1.0
总酸（以乳酸计），g/kg	0.5～3.0	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤250	
注：a 酒精度以液体计；b 仅限于采用镀锡薄容器包装。		

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 B1，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 5 的规定。

表 5 微生物指标

项目	采样方案 ^c 及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³
菌落总数 ^d ，（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，（CFU/g）	5	2	10	10 ²
注：c 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；d 仅适用于灭菌产品。				

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 实验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 固形物按 GB/T 10786 规定方法检验。

6.3 酒精度按 GB 5009.225 规定方法检验。

6.4 总酸按 GB 12456 规定方法检验。

6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.6 锡按 GB 5009.16 规定方法检验。

6.7 黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定方法检验。

6.8 脱氧雪腐镰刀菌烯醇按 GB 5009.111 规定方法检验。

6.9 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定方法检验。

6.10 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。

6.11 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定方法检验。

6.12 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以同一品种的原料、同一次投料、同一生产工艺所生产的同一规格产品为一批。在每批产品中随机抽样 24 个最小包装，其中 12 个用于检验（总量不少于 1kg），12 个留样。每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、固形物、酒精度、总酸、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 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例行检验有大差异时；
- e) 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为技术要求中 4.2~4.5 全部项目。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

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。

碗装保质期为 3 个月，灌装保质期为 9 个月。
