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

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngGXAS |

B 22 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

淡色啤酒大麦芽

Pale beer malt

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc204103886)

[1 范围 1](#_Toc204103887)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc204103888)

[3 术语和定义 1](#_Toc204103889)

[4 要求 1](#_Toc204103890)

[4.1 感官要求 1](#_Toc204103891)

[4.2 理化指标 1](#_Toc204103892)

[5 试验方法 2](#_Toc204103893)

[5.1 感官 2](#_Toc204103894)

[5.2 理化指标 2](#_Toc204103895)

[6 检验规则 2](#_Toc204103896)

[6.1 组批 2](#_Toc204103897)

[6.2 抽样 2](#_Toc204103898)

[6.3 出厂检验 2](#_Toc204103899)

[6.4 判断规则 2](#_Toc204103900)

[7 标志、包装、运输和贮存 2](#_Toc204103901)

[7.1 标志 2](#_Toc204103902)

[7.2 包装 2](#_Toc204103903)

[7.3 运输 2](#_Toc204103904)

[7.4 贮存 3](#_Toc204103905)

1. 前言

本文件参照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。

本文件由广西酿酒协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西聚馨麦芽有限公司、广西轻工业科学技术研究有限公司、百威（佛山）啤酒有限公司、百威（南宁）啤酒有限公司、华润雪花啤酒（广西）有限公司、燕京啤酒（昆明）有限公司、江南大学生物工程学院、北部湾大学、越南芽庄大学食品技术学院、广西壮族自治区新材料技术工程院、防城港市检验检测中心。

本文件主要起草人：骆祖任、邱彦兴、邓兆怀、凌质强、仵莉、刘通、林茂清、卓义敏、蒋敬全、蓝彩红、覃志贵、杨永霖、徐桂香、李晖强、郑烨、姜素英、张哲、何伟、蒋保航、林树平、何珊、严业鹏、张世荣、孙军勇、戴梓茹、张自然、熊拯、王琪、张明、王培、MAI Thi Tuyet Nga（梅氏雪娥）、HUYNH Nguyen Duy Bao（黄阮维宝）、PHAN Thi Khanh Vinh（潘氏庆映）、蓝启星、张鸿盛、欧凤薇、李蓉、姚成、路燕、颜锋、莫乃静、杨正奇。

淡色啤酒大麦芽

* 1. 范围

本文件界定了淡色啤酒大麦芽的术语和定义，规定了淡色啤酒大麦芽的质量要求、标志、包装、运输、贮存，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于淡色啤酒大麦芽的生产、检验、销售与采购。

* 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 191 包装储运图示标志

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

QB/T 1686 啤酒麦芽

GB/T 4928 啤酒分析方法

* 1. 术语和定义

QB/T 1686界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

淡色啤酒大麦芽 pale beer malt

以啤酒大麦为原料，经浸麦、发芽、干燥等工序加工而成的较低色度啤酒酿造用麦芽。

* 1. 要求
		1. 感官要求

淡黄色，有光泽，具有麦芽香气，无异味、无霉粒。

* + 1. 理化指标

应符合表1的规定。

1. 淡色麦芽理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 商品水分/％ ≤ | 5.5 |
| 夹杂物/％ ≤ | 0.5 |
| 浸出物（以干基计）/％ ≥ | 80 |
| 色度（以EBC单位表示） | 3.5～8.5 |
| α-氨基氮a(以干基计)/（mg/100g） ≥ | 150 |
| 总氮（以干基计）/％ | 1.6～2.05 |
| 粗细粉差/％ ≤ | 1.8 |
| 糖化力/WK ≥ | 250 |
| 库尔巴哈值/％ | 40～45 |
| β-葡聚糖/mg/L ≤ | 100 |
| 浊度/EBC ≤ | 2.5 |
| 脆度值/％ ≥ | 72％ |
| a对于有特殊用途的淡色麦芽，此指标为参考值 |

* 1. 试验方法
		1. 感官

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、霉味或其他异味等情况。

* + 1. 理化指标

商品水分、夹杂物、浸出物、色度、α-氨基氮、总氮、粗细粉差、糖化力、库尔巴哈值、β-葡聚糖、脆度值按QB/T 1686规定的方法执行。

浊度按GB/T 4908规定的方法执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

用同一年份、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。

* + 1. 抽样

按表4抽取样本，再从每个样本中抽取100g试样，将所抽取的试样混匀，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。

1. 抽样表

| 批量/袋 | 抽取样本数/袋a | 接收数Ac | 拒收数Re |
| --- | --- | --- | --- |
| 26～150 | 5 | 1 | 2 |
| 151～500 | 8 | 1 | 2 |
| 501～3200 | 13 | 2 | 3 |
| 3201～35000 | 20 | 3 | 4 |
| 1. “样本”指产品的最大包装。
 |
| a散装麦芽按GB/T 5491抽样，每次抽样的试样数不应少于5kg |

* + 1. 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂质检部门负责按本文件规定进行检验。符合本文件要求，方可出厂。

淡色麦芽出厂检验项目包括净含量、感官要求、夹杂物、水分、色度、浸出物、α-氨基氮、糖化力、总氮；未提及理化指标要求的其他麦芽，出厂检验项目由采购双方自行约定。

* + 1. 判断规则

按表2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，则判定整批产品不符合本文件。

* 1. 标志、包装、运输和贮存
		1. 标志

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。

* + 1. 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。

* + 1. 运输

麦芽运输时，车厢或其他运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

* + 1. 贮存

麦芽仓库应保持干燥、通风、防潮湿、防霉烂、防鼠虫害、防变质，避免阳光直射。

对仓库应定期进行检查，如发现有虫害或霉变现象，应及时处理。

生产日期按出炉日期计。

