

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1131—2025

淡色啤酒大麦芽

Pale beer barley malt

2025 - 10 - 30 发布

2025 - 11 - 05 实施

广西标准化协会 发 布

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、TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG（越南芽庄大学）、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、蒋长伟、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（潘氏庆荣）、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要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期，描述了相应的检验方法。

本文件适用于淡色啤酒大麦芽的生产、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/T 191 包装储运图示标志
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB/T 4928 啤酒分析方法
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7416 啤酒大麦
GB/T 7416.2 啤酒原料质量要求 第2部分：啤酒麦芽
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

GB/T 7416.2界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淡色啤酒大麦芽 **pale beer barley malt**

以啤酒大麦为原料，经浸麦、发芽、干燥等工序加工而成的色度值在3.5 EBC~8.5 EBC单位的啤酒酿造用麦芽。

4 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 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

淡黄色，有光泽，具有麦芽香气、无异味、无病斑、无霉粒。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 5.5
夹杂物/%	≤ 0.5
浸出物（以干基计）/%	≥ 78
色度（以EBC单位表示）	3.5~8.5
α-氨基氮（以干基计）/（g/100 g）	≥ 145
总氮（以干基计）/%	1.6~2.1
粗细粉差/%	≤ 2.0
糖化力/WK	≥ 250
糖化时间/min	≤ 10
库尔巴哈值/%	40.0~46.5
β-葡聚糖/（mg/L）	≤ 100
浊度/EBC	≤ 2.5
脆度/%	≥ 72

4.4 食品安全指标

应符合GB 2715的规定。

5 检验方法

5.1 感官

按GB/T 7416.2的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分、夹杂物、浸出物、色度、α-氨基氮、总氮、粗细粉差、糖化力、糖化时间、库尔巴哈值、β-葡聚糖、脆度按 GB/T 7416.2 规定的方法测定。

5.2.2 浊度应使用协定糖化法制得麦芽汁，再按 GB/T 4928 规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2715规定的方法执行。

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

散装麦芽按GB/T 5491抽样，每次抽样的总样数不应少于5 kg，其他按GB/T 7416.2的规定进行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，应进行出厂检验。检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、夹杂物、浸出物、色度、α-氨基氮、总氮、粗细粉差、糖化力、糖化时间、库尔巴哈值、β-葡聚糖、浊度、脆度。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为第 4 章规定的对应全部项目。

6.4.2 型式检验每年至少进行 1 次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 正式生产后，如原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家有关监管机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

按6.2的规定抽取样本，先进行包装的检查，再进行感官和理化检验。若任一检验结果达不到本文件的要求，则判定整批产品不符合本文件。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 的规定，其他销售产品应具有质量合格证并注明厂名、厂址、产品名称、批号、保质期、生产日期、执行标准编号。

7.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

7.2 包装

成品麦芽应采用清洁、牢固、干燥、防潮、无毒、无异味的材料包装，如编织袋内衬塑料袋，或其它符合食品安全要求的包装形式。

7.3 运输

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，运输过程中应防止日晒、雨淋。

7.4 贮存

7.4.1 麦芽仓库应防潮湿、防霉烂、防虫鼠害、防变质，保持干燥，避免阳光直射，且不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品同库贮存。

7.4.2 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。

7.5 保质期

企业可根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。

中华人民共和国团体标准

淡色啤酒大麦芽

T/GXAS 1131—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究