

ICS
X XX
备案号: ××××—××××

NY

中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 273—2021
代替 NY/T 273—2012

绿色食品 啤酒

Green food - Beer

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 273-2012《绿色食品 啤酒》。本标准与 NY/T 273-2012 相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 删除了产品分类；
- 修改了原料要求，增加了生产过程要求；
- 修改了感官要求的指标和文字描述；
- 修改了理化指标，调整了啤酒的酒精度、原麦汁浓度和二氧化碳的指标和文字描述，修改了酒精度的检验方法；删除了总酸和双乙酰的限量值；
- 删除了无机砷的指标，增加了总砷的指标；修改了甲醛的限量值，修改了铅、甲醛、硝酸盐、二氧化硫残留量和黄曲霉毒素 B₁ 的检验方法；
- 删除了志贺氏菌的指标；
- 对检验规则、标签、包装、运输和贮存进行了适当修改。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院农产品公共监测中心、中国绿色食品发展中心、广东农科监测科技有限公司、农业农村部农产品及加工品质量监督检验测试中心（广州）、青岛市华测检测技术有限公司、梅州市农产品质量监督检验测试中心、北京燕京啤酒股份有限公司、杭州千岛湖啤酒有限公司、广东省农业标准化协会。

本标准主要起草人：赵洁、张志华、陈岩、刘雯雯、杨慧、朱娜、曾祥银、贾凤超、张燕燕、杨祥根、宋玉梅、王富华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 273-1995；
- NY/T 273-2002；
- NY/T 273-2012。

绿色食品 啤酒

1 范围

本标准规定了绿色食品啤酒的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品啤酒。

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 191 包装储运图示标志

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 4544 啤酒瓶

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/T 4927 啤酒

GB/T 4928 啤酒分析方法

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 5009.22 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 5738 瓶装酒、饮料塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8952 食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范

GB/T 9106.1 包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐

GB/T 9106.2 包装容器 两片罐 第2部分：铝易开盖钢罐

GB/T 13521 冠形瓶盖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17714 啤酒桶

GB/T 18455 包装回收标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391-2013 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 4927 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料应符合相应的绿色食品标准的要求。
- 4.1.2 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。
- 4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

应符合GB 14881及GB 8952的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目			指标	检验方法
外观	浊度 ^a / EBC		≤0.9	GB/T 4928
	悬浮物或沉淀物		允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来物）	
泡沫	形态		泡沫细腻	
	泡持性 ^b /s	瓶装	≥180	
		听装	≥150	
滋味		滋味纯正、爽口，酒体协调，柔和		
气味		特征香气明显，无异香、异味		
a 仅适用于色度 ≤14 EBC 的淡色啤酒。				
b 不适用于桶装啤酒、无醇啤酒、低醇啤酒、果蔬汁型啤酒、果蔬味型啤酒、酸啤酒和酒精度≥7.0% vol的啤酒。				

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a /（%vol）	≥2.5	GB 5009.225
原麦汁浓度 ^b /°P	X	GB /T 4928
二氧化碳（质量分数） ^c /%	≤0.65	
蔗糖转化酶 ^d	呈阳性	

- a 不适用于低醇啤酒、无醇啤酒；酒精度实测值与标签标示值不允许负偏差，允许的正偏差为1.0% vol。
- b “X”为标签上标注的原麦汁浓度， $\geq 10.0^\circ\text{P}$ 允许的负偏差为“-0.3”； $< 10.0^\circ\text{P}$ 允许的负偏差为“-0.2”。
- c 不适用于桶装（生、熟）啤酒。
- d 仅适用于生啤酒。

4.5 污染物限量和食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量和食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.11
甲醛，mg/L	≤ 0.5	GB/T 5009.49
二氧化硫残留量（以 SO_2 计），mg/L	≤ 10	GB 5009.34
硝酸盐（以 NO_3^- 计），mg/L	≤ 25	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B_1 ， $\mu\text{g/L}$	≤ 5	GB 5009.22

4.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数 ^a ，CFU/mL	≤ 50	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	≤ 3	GB 4789.3

a 仅适用于生啤酒、熟啤酒。

4.7 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令的要求，检验方法按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照国家标准中4.3~4.7以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、理化指标、菌落总数和大肠菌群。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标签

应符合 GB 2758 及 GB 7718 的规定。此外，绿色食品啤酒包装上应有包装回收标志，包装回收标志应符合 GB/T 18455 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

产品包装应按 NY/T 658 的规定执行，包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。还应符合以下规定：

- a) 瓶装啤酒，应使用符合 GB 4544 有关要求的玻璃瓶和符合 GB/T 13521 有关要求的瓶盖；
- b) 听装啤酒，应使用有足够耐受压力的包装容器包装。如：铝易开盖两片罐，并应符合 GB/T 9106.1 和 GB/T 9106.2 的有关要求；
- c) 桶装啤酒，应使用符合 GB/T 17714 有关要求的啤酒桶；
- d) 产品应封装严密，不应有漏气、漏酒现象；
- e) 瓶装啤酒外包装应使用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱、符合 GB/T 5738 要求的塑料周转箱，或者使用软塑整体包装。瓶装啤酒不应只用绳捆扎出售。

注：当使用自动包装机打包时，瓦楞纸箱内允许无间隔材料。

7.2 运输和贮存

产品运输和贮存按 NY/T 1056 的规定执行，还应符合以下规定：

- a) 搬运啤酒时，应轻拿轻放，不应扔摔，应避免撞击和挤压；
- b) 啤酒不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运；
- c) 啤酒宜在 5℃~25℃ 下运输和贮存；低于或高于此温度范围，宜采取相应的防冻或防热措施；
- d) 啤酒宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放，严防日晒、雨淋；不应与潮湿地面直接接触。

附录A
(规范性附录)

绿色食品啤酒产品申报检验项目

A.1 表A.1规定了除4.3~4.7所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1 微生物项目

项目	采样方案及限量			检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10
注： <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数； <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数； <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值。				