

37701-93

1 主题内容与适用范围

本标准规定了压缩啤酒花和颗粒啤酒花的技术要求及检验规则。

本标准适用于经过烘烤加工压缩成包的压缩啤酒花及经粉碎压缩成型的颗粒啤酒花。

2 引用标准

GB 10347.2 压缩啤酒花及颗粒啤酒花取样和试验方法

3 术语

3.1 压缩啤酒花

在一定容积打包机箱中,垫以包装材料,分次添加烘烤回潮后的啤酒花球果,多次压紧,打包成型。

3.2 褐色花片

花片呈淡棕色至褐色均称褐色花片,褐色部分超过花片面积的三分之一,方作为褐色花片。

3.3 崩解时间

将颗粒啤酒花投入沸水中立即计时,颗粒啤酒花迅速膨胀并松散时止,这段时间称为崩解时间,以秒计。

3.4 散碎颗粒

长度小于正常颗粒直径二分之一的散碎部分。

4 技术要求

4.1 压缩啤酒花技术要求

项 目 \ 等 级	优 级	一 级	二 级
色泽	浅黄绿色,有光泽,褐色花片少于2%	浅黄绿色,有光泽,褐色花片少于5%	浅黄色,褐色花片少于8%
香气	富有浓郁的啤酒花香气,无异杂气味	有明显的啤酒花香气,无异杂气味	有啤酒花香气,无异杂气味
花体完整度	花体基本完整	有少量破碎花片	破碎花片较多
夹杂物,% ¹⁾	梗、叶等无害夹杂物不超过1.0		梗叶等无害夹杂物不超过1.5
水分,%	8.0~12.0		
α -酸(干态计),% ²⁾ $\geq$	7.0	6.0	5.0
β -酸(干态计),% ³⁾ $\geq$	2.0		
包装密度,kg/m ³ $\geq$	320		

注：1) 不允许有植株以外的任何夹杂物。

2) 已正式定名的芳香型啤酒花品种，其 α -酸含量不受此要求限制。

3) β -酸 2.0% 为推荐值。

4.2 颗粒啤酒花技术要求

项 目 \ 等 级	一 级	二 级
色泽	浅黄绿色	
香气	富有浓郁的啤酒花香气，无异杂气味	有明显的啤酒花香气，无异杂气味
匀整度，%	颗粒均匀，散碎颗粒少于 4	颗粒均匀，散碎颗粒少于 6
硬度，kg $\geq$	6.0	
崩解时间，s $\leq$	10	
水分，%	10.0~12.0	
α -酸(干态计)，% ¹⁾ $\geq$	7.0	6.0
β -酸(干态计)，% ²⁾ $\geq$	2.0	

注：1) 已正式定名的芳香型啤酒花制成的颗粒啤酒花，其 α -酸含量不受此要求限制。

2) β -酸 2.0% 为推荐值。

5 检验规则

5.1 批号

5.1.1 同一生产场的同一品种，同时期采摘、烘烤、回潮、打包成型的啤酒花为同一批号，每一生产场，每年从开工之日生产第一包起按顺序连续编号，并注明烘烤日期。

5.1.2 在同一时期加工的颗粒啤酒花为同一批号，并注明加工日期。

5.1.3 为保证检验准确，每批压缩啤酒花的批量不得超过 600 包，按生产情况，可以分成若干小批。

5.1.4 每批压缩啤酒花和颗粒啤酒花均应附有质量检验证书，并标明数量、重量。

5.2 取样

见 GB 10347.2。

5.3 检验

5.3.1 生产场的技术监督部门必须对生产加工的产品，按本标准和 GB 10347.2 进行检验，确保所有出场产品都符合本标准的要求。

5.3.2 受货方在收到货后应立即进行检验，如有某项指标不符合本标准相应的技术要求时，可再抽取加倍数量的样品进行复检，以复检结果为评定依据。

5.3.3 在对外贸易中，如需改变试验项目、包装规格和验收规则时，可由有关方面协议。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

压缩啤酒花的包头上和颗粒啤酒花的箱子上需用无毒、耐久的颜色印刷标志，标明产品名称、等级、水分、 α -酸生产场名、生产批号、毛重、净重、压包或制粒日期。并在醒目的位置标明《防潮》、《避光》、《避高温》的标志。

6.2 包装

6.2.1 每包压缩啤酒花净重为 50kg。

6.2.2 压缩啤酒花包内衬牛皮纸和聚乙烯塑料膜，外包白布和麻布，包的正面和背面各置三根竹片，打

六道烤蓝带钢箍。包装应当严密、整齐、不得有漏缝和破包。

6.2.3 颗粒啤酒花用聚乙烯塑料袋或内衬聚乙烯的铝复合包装袋包装,也可采用聚乙烯塑料桶或马口铁桶,均必须真空或充以惰性气体包装,每袋的重量可按袋子(桶)大小和数量酌情而定。

6.3 运输

6.3.1 在运输过程必须要有遮篷严密覆盖或使用密闭车厢,密闭仓货物底部要垫有一定高度的不透水材料。

6.3.2 不得与有异味、有毒物品同仓、同车厢运输。

6.3.3 搬运过程和运输中应轻放,严禁雨淋、受潮、曝晒。

6.4 贮存

要在干燥、避光、4℃以下的环境中贮存,货物底部必须垫有一定高度的不透水材料,严禁露天存放。

附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部、国家进出口商品检验局提出。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所、国家进出口商品检验局标准处、农牧渔业部农垦局科技处归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所、国家进出口商品检验局标准处、北京农业大学园艺系、新疆进出口商品检验局、内蒙古进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人杜钟、李增友、潘季淑、王忠贵、于有信。