

# 苏州啤酒微生物检测 原麦汁浓度检测

产品名称	苏州啤酒微生物检测 原麦汁浓度检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

## 产品详情

中国酒网 (2004-8-21)

### 1. 透明度：

《啤酒》国家标准 GB / T 4927 - 91规定为：清亮透明，无明显悬浮物和沉淀物。在实际检测中，我们发现无论什么品牌的啤酒，也无论出厂时间的长短，啤酒中都会有一些沉淀物（或悬浮物），仅数量多少的差别。《标准》中“无明显沉淀物”就是一个含糊的词。所谓“无明显”，我们的理解是“不应有肉眼随意就能看见的异物”，企业为了给自己的产品质量辩护，往往对比较明显的沉淀，也认定为“不明显”，因此产生判定误差，作为检验部门也没有足够的理由说服。

### 2. 色度：

《标准》要求：8 - 12度淡色啤酒为5.0 - 9.5EBC（优级）。现在的啤酒正向着淡爽型方向发展（尤其是南方），消费者对啤酒颜色的要求是浅一些好。为迎合消费者，啤酒厂家将啤酒的色度做得越来越浅，经常检测到色度为4.0EBC左右的啤酒，我们认为不合格，厂家却认为很自豪，因为消费者喜欢。

### 3. 香气、口味：

对香气和口味的鉴定只有评酒师才能做出客观公正的判断，作为检验、部门的工作人员对此很难予以正确的评价，除非酒质已变坏到了相当“惊人”的程度。

### 4. 原麦汁浓度：

《标准》中规定为  $(X \pm 0.3)$  度才符合要求，在实际检测中，若低于  $(X - 0.3)$  度，企业也认可为不合格，但若高于  $(X + 0.3)$  度，则企业认为是自己多投入了，厂家的成本上去了，实际上也就是让消费者多得了实惠，若再判定为不合格，厂家觉得太冤，太委屈。设身处地地想想，企业的这些想法也不无道理，作为检验部门，我们应当维护《标准》的严肃性，依据《标准》，该判定为不合格的还是判定为不合格，但作为消费者，我们对企业表示充分的理解。

## 5. 总酸：

《标准》中，对 8 - 12度啤酒规定为 < 2.6ml/100ml，我们在实际检测中感到，这项指标要求太低了，大部分啤酒的总酸都 < 2.0ml/100ml，也 < 2.2ml/100ml，我们认为，指标放得太松，不利于企业产品质量的提高。

## 6. 保质期：

《标准》中规定：熟啤 120 d，而实际上，大部分啤酒60天后，口感就有明显变化（老化），但目前仍没有有效地检测方法。

## 啤酒检验依据及标准：

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

GB/T 4927-2008 啤酒