

ICS 67.160.10
CCS X 62

T/CBJ

团 体 标 准

T/CBJ 3303—2022

瞬时高温灭菌啤酒及生产规范

Specification for high-temperature short-time (HTST) pasteurized
beer and its production

2022-04-06 发布

2022-06-01 实施

中国酒业协会 发布

前言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由中国酒业协会提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件负责起草单位：北京燕京啤酒股份有限公司。

本文件参加起草单位：中国食品发酵工业研究院、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、百威英博投资（中国）有限公司、广州珠江啤酒股份有限公司、广州嘉士伯咨询管理有限公司。

本文件主要起草人：贾凤超、宋玉梅、王德良、刘月琴、尹花、刘素玲、盛孝红、吕彦东、谢鑫、郭立芸、郝建秦、贺立东、曲新、陆惠邦、包莹。

--

全国团体标准信息平台

瞬时高温灭菌啤酒及生产规范

1 范围

本文件规定了瞬时高温灭菌啤酒的生产区域要求、设施与设备、卫生管理、生产过程控制、质量要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于瞬时高温灭菌啤酒的生产、检验与销售。

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文件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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB/T 4927 啤酒

GB/T 4928 啤酒分析方法

GB 8952 食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

3 术语和定义

GB/T 4927 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

瞬时高温灭菌 high-temperature short-time (HTST) pasteurization

在63℃~85℃、热处理时间≤90s的条件下一种以巴氏杀菌强度进行计量的快速灭菌方式。

3.2

瞬时高温灭菌啤酒 HTST pasteurized beer

酒体经瞬时高温灭菌处理后，经无菌灌装，达到一定生物稳定性的熟啤酒。

3.3

啤酒腐败菌 beer spoilage bacteria

能够在啤酒中生长并引起啤酒腐败的厌氧或兼性厌氧微生物。

4 生产区域要求

4.1 车间应合理划分作业区，可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。

4.1.1 清洁作业区包括杀菌后的包装容器输送系统、输盖系统及啤酒灌装系统（区域）等。

4.1.2 准清洁作业区包括包材清洗系统、瞬时高温灭菌系统、外包装区域、物料输送区域等。

4.1.3 一般作业区包括原辅料仓库、包装材料仓库、成品仓库等。