

TCVN 7042:2013

Xuất bản lần 3

BIA HƠI

Draught beer

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 7042:2013 thay thế TCVN 7042:2009;

TCVN 7042:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F9 *Đồ uống* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bia hơi

Draught beer

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm bia hơi.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho bia đóng hộp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 5562:2009, *Bia – Xác định hàm lượng etanol*

TCVN 5564:2009, *Bia – Xác định độ axit*

TCVN 5565:1991, *Bia – Xác định hàm lượng chất hoà tan ban đầu*

TCVN 6058:1995, *Bia – Xác định diacetyl và các chất diaceton khác*

TCVN 6063:1995, *Bia – Phân tích cảm quan – Phương pháp cho điểm*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Bia hơi (draught beer)

Đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men hỗn hợp các nguyên liệu chủ yếu gồm malt đại mạch, gạo, ngô, các loại đường, nấm men bia, hoa houblon và nước, không qua khử trùng bằng nhiệt.

4 Các yêu cầu

4.1 Yêu cầu đối với nguyên liệu

4.1.1 Malt đại mạch, gạo, ngô, các loại đường, nấm men bia, hoa houblon: đạt yêu cầu để chế biến thực phẩm.

4.1.2 Nước dùng để sản xuất bia hơi: là nước uống được, theo quy định hiện hành ^[1].

4.2 Yêu cầu đối với sản phẩm

4.2.1 Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với bia hơi được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Đặc trưng cho từng loại sản phẩm
2. Mùi vị	Đặc trưng của bia sản xuất từ hoa houblon và malt đại mạch, không có mùi vị lạ
3. Bọt	Bọt mịn, đặc trưng cho từng loại sản phẩm
4. Trạng thái	Dạng lỏng, đặc trưng cho từng loại sản phẩm

4.2.2 Chỉ tiêu hoá học

Các chỉ tiêu hoá học của bia hơi được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hóa học

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Hàm lượng chất hoà tan ban đầu, % khối lượng ở 20 °C	tự công bố
2. Hàm lượng etanol, % thể tích	tự công bố
3. Độ axit, số mililit dung dịch natri hydroxit (NaOH) 1 M để trung hòa 100 ml bia đã đuổi hết khí cacbonic (CO ₂), không lớn hơn	1,8
4. Hàm lượng diaxetyl, mg/l, không lớn hơn	0,2

4.2.3 Kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng trong bia hơi: theo quy định hiện hành ^{[2],[3]}.

4.2.4 Vi sinh vật

Các chỉ tiêu vi sinh vật trong bia hơi: theo quy định hiện hành ^[2].

4.3 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được sử dụng cho bia hơi: theo quy định hiện hành ^[4].

5 Phương pháp thử

5.1 Xác định các chỉ tiêu cảm quan, theo TCVN 6063:1995.

5.2 Xác định hàm lượng chất hoà tan ban đầu, theo TCVN 5565:1991.

5.3 Xác định hàm lượng etanol, theo TCVN 5562:2009.

5.4 Xác định độ axit, theo TCVN 5564:2009.

5.5 Xác định diacetyl, theo TCVN 6058:1995.

6 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

6.1 Bao gói

Bia hơi được đóng trong bao bì kín, chuyên dùng cho thực phẩm và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

6.2 Ghi nhãn

Sản phẩm cần kèm theo các thông tin sau:

- tên sản phẩm;
- dung tích thực;
- ngày sản xuất;
- cơ sở sản xuất;
- hướng dẫn bảo quản;
- hạn sử dụng.

6.3 Bảo quản

Bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ dưới 15 °C.

6.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] QCVN 01:2009/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống*
 - [2] QCVN 6-3:2010/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn*
 - [3] QCVN 8-2:2011/BYT, *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [4] Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm
 - [5] TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009), *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*
 - [6] CODEX STAN 192-1995, Rev.12-2011, *General standard for food additives*
-