

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 7042:2009

Xuất bản lần 2

BIA HƠI – QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

Draught beer – Specification

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 7042:2009 thay thế TCVN 7042:2002;

TCVN 7042:2009 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F9
Đồ uống biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề
nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Bia hơi – Quy định kỹ thuật

Draught beer – Specification

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho các sản phẩm bia hơi. Tiêu chuẩn này không áp dụng cho bia chai và bia hộp.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau là 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.

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 lên men có độ cồn thấp, được chế biến từ malt đại mạch, các nguyên liệu thay thế khác, hoa houblon, nấm men bia, nước và không qua khử trùng bằng nhiệt.

TCVN 7042:2009

4 Yêu cầu kỹ thuật

4.1 Nguyên liệu

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

4.1.2 Nước dùng để sản xuất bia hơi: theo quy định hiện hành.

4.2 Yêu cầu cảm quan

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

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan

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

4.3 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. Độ axit, ml NaOH 1 M cần để trung hòa 100 ml bia hơi đã đuổi hết CO ₂ , không lớn hơn	1,8
2. Hàm lượng diacetyl, mg/l, không lớn hơn	0,2
3. Hàm lượng etanol, % thể tích	Nhà sản xuất tự công bố
4. Hàm lượng chất hoà tan ban đầu	

5 Phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm sử dụng cho bia hơi: theo quy định hiện hành.

6 Yêu cầu vệ sinh

6.1 Kim loại nặng

Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng trong bia hơi: theo quy định hiện hành.

6.2 Vi sinh vật

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

7 Phương pháp thử

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

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

7.3 Xác định diacetyl, theo TCVN 6058:1995.

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

7.5 Xác định chất hoà tan ban đầu, theo TCVN 5565:1991.

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

8.1 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.

8.2 Ghi nhãn

Trên mỗi bao bì đựng sản phẩm phải có các thông tin sau:

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

TCVN 7042:2009

8.3 Bảo quản

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

8.4 Vận chuyển

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