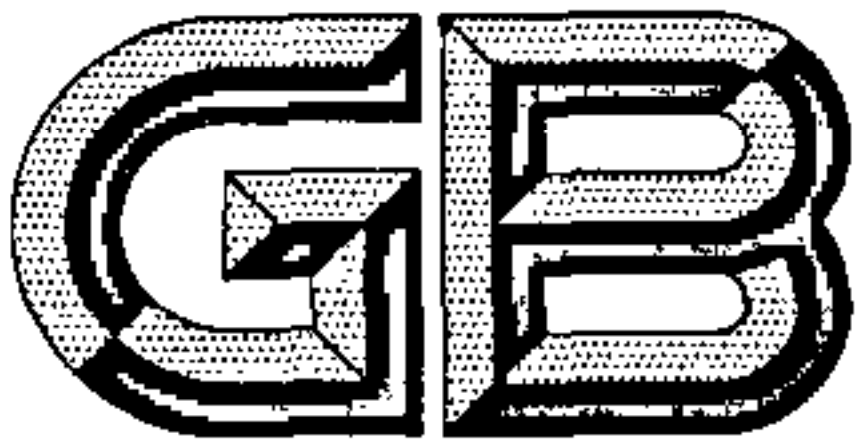




中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.25—2003

食品卫生微生物学检验
酒类检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of wines

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准对 GB/T 4789.25—1994《食品卫生微生物学检验 酒类检验》进行修订。
本标准与 GB/T 4789.25—1994 相比主要修改如下：
——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式和文字进行修改。
——原标准的“本标准中适用于发酵酒中的啤酒、果汁酒、黄酒等的检验。”修改为“本标准适用于发
酵酒中的啤酒(鲜啤酒、熟啤酒)、果酒、黄酒、其他发酵酒等。”

本标准自实施之日起，GB/T 4789.25—1994 同时废止。
本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。
本标准起草单位：北京市卫生防疫站、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、卫生部卫生监督
中心。
本标准主要起草人：刘明远、王琳、杜燕、孙立、王军。

食品卫生微生物学检验 酒类检验

1 范围

本标准规定了酒精度低的发酵酒的检验方法。
本标准适用于发酵酒中的啤酒(鲜啤酒和熟啤酒)、果酒、黄酒、葡萄酒的检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

3 设备和材料

3.1 现场采样用品

按实际需要准备。采样箱、记号笔、记录纸等。

3.2 实验室检验用品

4 培养基和试剂

见 GB/T 4789.2、GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10。

5 操作步骤

5.1 样品的采取和送检

发酵酒样品的采样按 GB/T 4789.1 执行。

5.2 检样的处理

用占瓶的酒精棉球将瓶口灭菌,用石炭酸纱布盖好,再用灭菌开瓶器将盖启开,含有一氧化碳的

- 大肠菌群测定:按 GB/T 4789.3 执行;
- 沙门氏菌检验:按 GB/T 4789.4 执行;
- 志贺氏菌检验:按 GB/T 4789.5 执行;
- 金黄色葡萄球菌检验:按 GB/T 4789.10 执行。