vinetur

阿根廷允许啤酒厂将湿啤酒糟送往外部食品加工厂烘干

新规要求湿啤酒糟采用封闭运输、标注批次，并在6小时内开始烘干，以限制微生物滋生

2026年11月16日星期一



阿根廷已批准啤酒厂将湿啤酒糟送往外部食品加工厂烘干。这项监管调整于11月16日（星期一）生效，当天联合决议5/2026在该国《官方公报》上公布。

这项措施由卫生管理秘书处和农业、畜牧业与渔业秘书处发布，修订了《阿根廷食品法典》第1083 bis条。该条规定了作为食品生产原料使用的干啤酒糟。

此前，法典已对干啤酒糟作出定义，并规定了其保存和成分要求。新文本保留了这些标准，同时明确允许在啤酒厂内烘干，也可在经主管卫生部门授权的其他食品加工企业完成烘干。

决议称，此次修订源于一项修改规定的申请，目的是允许在运输、加工和追溯均受控的条件下，将烘干环节安排在其他场所进行。官员表示，湿啤酒糟水分活度高，容易滋生微生物，因此有必要对其产

出至开始烘干之间的时间作出规定。

根据新规，如在啤酒厂以外的场所烘干，湿啤酒糟必须使用适当的容器、盛器或食品运输单元（西班牙语简称UTA）运送。其内表面须由便于清洁和消毒的材料制成。运输期间，容器必须保持封闭、受到保护或妥善覆盖，以防污染，并避免洒漏或损失。

货物还必须标明是供加工使用的原料，并随附相关信息，至少包括产出企业、接收企业、批次，以及湿啤酒糟的获取日期和时间。从取得湿料到开始烘干的间隔不得超过6小时。

接收工厂必须检查该批次，确认随附信息完整、符合6小时的时限要求，并且物料没有变质迹象或会影响其加工适用性的异常感官特征。

决议保留了干啤酒糟原料的产品标准。湿基含水量必须低于15%。产品须在托盘上铺成1厘米厚的啤酒糟层，在102摄氏度下脱水或烘干至少3小时，或接受效果相当的热处理。其成分取决于酿造所用的原料，但必须符合食品法典规定的最低和最高限值，包括膳食纤维至少占35%、蛋白质至少占4%，以及干基灰分不超过4.6%。

产品还必须符合有关霉菌和酵母菌、大肠杆菌、推定蜡样芽孢杆菌和沙门氏菌的微生物标准。规定要求25克样品中不得检出沙门氏菌，并允许采用经验证的替代检测方法。此外，干燥产品还必须符合食品法典其他条款规定的无机污染物限值。

该措施还重申，如果干啤酒糟存在异常或不适当的味道、香气或气味，就不得流通、持有或销售。产品的法定名称仍为“bagazo cervecero seco”，即干啤酒糟。

该决议于11月5日在布宜诺斯艾利斯由Héctor Saúl Gervacio Flores和Sergio Iraeta签署，并于11月16日（公布当日）生效。

对于啤酒厂和其他饮料生产商而言，这项调整可能拓宽酿造副产品进入食品供应链的途径，尤其有利于没有自有烘干设备的企业。同时，新规对从啤酒厂到外部加工厂的各个环节提出了明确的卫生、运输和追溯要求，可能影响希望将啤酒糟作为食品原料销售的企业的物流安排和合规成本。