



416701S-2020



百威（河南）啤酒有限公司企业标准

Q/BWHN 0009S-2020

菠萝啤味碳酸饮料

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

百威（河南）啤酒有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由百威（河南）啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：百威（河南）啤酒有限公司。

本标准主要起草人：匡力超、纪崴、田晓翠、孟芳会、李向阳、韩永轩。

本标准适用于百威（河南）啤酒有限公司、百威（武汉）啤酒有限公司、百威哈尔滨啤酒有限公司、百威（南宁）啤酒有限公司。

H N

Q B

菠萝啤味碳酸饮料

1 范围

本标准规定了菠萝啤味碳酸饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽为主要原料，添加二氧化碳，添加或不添加啤酒花、酒花浸膏、食品香精（菠萝啤香精、怡蕾香精、柑橘类风味香精）、菠萝汁、橙汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、食用盐、氯化钾、赤藓糖醇、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）中的多种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装等加工而成的菠萝啤味碳酸饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.2 酒花浸膏应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.6 菠萝汁、橙汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 阿斯巴甜(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合 GB 5585 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.25 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品相应的色泽，色泽均匀一致	将包装容器内的样品摇匀后，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味及气味	具有本品相应的滋味及气味、无异味	
性状	液体，无明显分层，允许轻微沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
二氧化碳气容量 (20℃) / (倍)	≥	1.7 GB/T 10792
pH值 (25℃)		2.0~4.5 GB 5009.237
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤	0.25 GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计) / (mg/kg)	≤	150 GB 5009.16
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.2 GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.5 GB 5009.28
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤	0.65 GB 5009.97
安赛蜜 ^b / (g/kg)	≤	0.3 GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b / (g/kg)	≤	0.25 GB 22255
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤	0.2 SN/T 3854
阿斯巴甜 ^b / (g/kg)	≤	0.6 GB 5009.263

注：a 仅适用于镀锡包装罐包装的产品。

b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	15				GB 4789. 15
*酵母/ (CFU/mL) ≤	15				GB 4789. 15

注：^a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。

*指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包含：净含量及允许短缺量、感官要求、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽为主要原料，添加二氧化碳，添加或不添加啤酒花、酒花浸膏、食品香精（菠萝啤香精、怡蕾香精、柑橘类风味香精）、菠萝汁、橙汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、食用盐、氯化钾、赤藓糖醇、甜菊糖苷、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）中的多种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装等加工而成的菠萝啤味碳酸饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

百威（河南）啤酒有限公司