



410187S-2021



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LGS 0007S-2021

啤酒型含气饮料

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

洛阳龙门广贸食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙玉民、赵红建。

H N
Q B

啤酒型含气饮料

1 范围

本标准规定了啤酒型含气饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、麦芽提取物、啤酒花为原料，加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、大豆肽粉、海藻酸丙二醇酯、麦芽糊精、啤酒香精、菠萝香精中的多种，经溶解、过滤、调配、混合、二次过滤、充入二氧化碳、灌装、包装而制成的啤酒型含气饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 NY/T 702 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 啤酒香精、菠萝香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有原料应有的气、滋味，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥ 0.6	GB/T 12456
pH 值	3.0-5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

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
霉菌*, CFU/mL ≤			15		GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤			15		GB 4789.15
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家

有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、麦芽提取物、啤酒花为原料，加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、大豆肽粉、海藻酸丙二醇酯、麦芽糊精、啤酒香精、菠萝香精中的多种，经溶解、过滤、调配、混合、二次过滤、充入二氧化碳、灌装、包装而制成的啤酒型含气饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品为风味饮料。

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。

洛阳龙门广贸食品有限公司