



412265S-2021



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0001S-2021

---

# 果汁啤酒

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

---

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：白全星、史宝琦、苗帅。

H N  
Q B

# 果汁啤酒

## 1 范围

本标准规定了果汁啤酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、大麦芽、小麦芽、啤酒花、酵母为主要原料，使用加工助剂：乳酸、氯化钙，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，回旋沉淀、冷却、经酵母发酵成熟后降温，后贮一定时间后，在啤酒离心后添加浓缩果汁（百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、荔枝浓缩汁、白桃浓缩汁、车厘子浓缩汁、橙子浓缩汁、菠萝浓缩汁、覆盆子浓缩汁、树莓浓缩汁、椰子浓缩汁、西柚浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、黑加仑浓缩汁、山楂浓缩汁、木瓜浓缩汁、蔓越莓浓缩汁的一种或多种），添加或不添加果酱（百香果果酱、芒果果酱、草莓果酱、柠檬果酱、荔枝果酱、白桃果酱、车厘子果酱、甜橙果酱、菠萝果酱、覆盆子果酱、接骨木莓果酱、树莓果酱、椰子果酱、西柚果酱、哈密瓜果酱、西瓜果酱、黑加仑果酱、山楂果酱、木瓜果酱、蔓越莓果酱中的一种或几种）、茶饮料（龙井茶汤、乌龙茶汤、茉莉花茶汤的一种或多种）、海水自然晶盐的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的果汁啤酒。

按添加原辅料不同分为以下几种：百香果果汁啤酒、草莓果汁啤酒、荔枝果汁啤酒、桃汁果汁啤酒、芒果海盐果汁啤酒、柠檬果汁啤酒、车厘子果汁啤酒、橙汁果汁啤酒、菠萝果汁啤酒、覆盆子果汁啤酒、接骨木莓果汁啤酒、树莓果汁啤酒、椰汁果汁啤酒、西柚果汁啤酒、哈密瓜果汁啤酒、西瓜果汁啤酒、黑加仑果汁啤酒、山楂果汁啤酒、木瓜果汁啤酒、蔓越莓果汁啤酒、白桃乌龙果汁啤酒、低醇果汁啤酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大麦芽、小麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.7 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 茶饮料应符合 GB/T 21733 和 GB 7101 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 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|                         |                     |    |                       |                                                   |
|-------------------------|---------------------|----|-----------------------|---------------------------------------------------|
| 外观                      | 透明度                 |    | 允许有悬浮物和沉淀物（非外来异物）     | GB/T4928                                          |
|                         | 浊度/EBC ≥            |    | 2.0                   | GB/T4928                                          |
| 泡沫                      | 泡持性 <sup>b</sup> /s | 瓶装 | 130                   | GB/T4928                                          |
|                         |                     | 听装 | 110                   | GB/T4928                                          |
|                         | 形态                  |    | 泡沫较洁白细腻，较挂杯持久         | GB/T4928                                          |
| 口味                      |                     |    | 口味纯正、爽口、杀口、柔和、无异味     | 将酒样倒入一洁净品酒杯中，自然光下用肉眼观察杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其口味、滋味和气味 |
| 滋味、气味                   |                     |    | 具有产品应有的滋味、气味，无异味      |                                                   |
| 杂质                      |                     |    | 无肉眼可见的外来杂质，允许有悬浮物和沉淀物 |                                                   |
| <sup>b</sup> 对桶装熟啤酒无要求。 |                     |    |                       |                                                   |

## 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      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|--------------|
| 酒精度/（%vol）                                                                                                                          | ≥ | 大于等于14.1°P    | GB 5009.225  |
|                                                                                                                                     |   | 12.1°P~14.0°P |              |
|                                                                                                                                     |   | 11.1°P~12.0°P |              |
|                                                                                                                                     |   | 10.1°P~11.0°P |              |
|                                                                                                                                     |   | 8.1°P~10.0°P  |              |
|                                                                                                                                     |   | 小于等于8.0°P     |              |
| 酒精度/（%vol）                                                                                                                          |   | 低醇果汁啤酒        | 0.6~2.5      |
| 原麦汁浓度 <sup>a</sup> /（°P）                                                                                                            |   | 6.0~30.0      | GB/T 4928    |
| 总酸/（mL/100mL）                                                                                                                       |   | ≤ 8.0         | GB 12456     |
| 二氧化碳 <sup>b</sup> /（质量分数）                                                                                                           |   | 0.35~0.65     | GB/T 4928    |
| 双乙酰/（mg/L）                                                                                                                          |   | ≤ 0.15        | GB/T 4928    |
| 甲醛/（mg/L）                                                                                                                           |   | ≤ 2.0         | GB/T 5009.49 |
| *铅（以Pb计）/（mg/kg）                                                                                                                    |   | ≤ 0.15        | GB 5009.12   |
| 展青霉素/（μg/kg）                                                                                                                        |   | ≤ 20          | GB 5009.185  |
| <sup>a</sup> 原麦汁浓度≥10.0°P允许的负偏差为“-0.3”；<10.0°P允许的负偏差为“-0.2”；<br><sup>b</sup> 桶装熟啤酒二氧化碳不得小于0.25%（质量分数）；<br>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |   |               |              |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |        |   | 检验方法        |
|----------------------|-----------------------|---|--------|---|-------------|
|                      | n                     | c | m      | M |             |
| 沙门氏菌                 | 5                     | 0 | 0/25mL | / | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌              | 5                     | 0 | 0/25mL | / | GB 4789. 10 |
| a采样方案按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |        |   |             |

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

应符合 GB 8952 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

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、酒精度、原麦汁浓度、总酸、二氧化碳、双乙酰。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大麦芽、小麦芽、啤酒花、酵母为主要原料，使用加工助剂：乳酸、氯化钙，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，回旋沉淀、冷却、经酵母发酵成熟后降温，后贮一定时间后，在啤酒离心后添加浓缩果汁（百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、荔枝浓缩汁、白桃浓缩汁、车厘子浓缩汁、橙子浓缩汁、菠萝浓缩汁、覆盆子浓缩汁、树莓浓缩汁、椰子浓缩汁、西柚浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、黑加仑浓缩汁、山楂浓缩汁、木瓜浓缩汁、蔓越莓浓缩汁的一种或多种），添加或不添加果酱（百香果果酱、芒果果酱、草莓果酱、柠檬果酱、荔枝果酱、白桃果酱、车厘子果酱、甜橙果酱、菠萝果酱、覆盆子果酱、接骨木莓果酱、树莓果酱、椰子果酱、西柚果酱、哈密瓜果酱、西瓜果酱、黑加仑果酱、山楂果酱、木瓜果酱、蔓越莓果酱中的一种或几种）、茶饮料（龙井茶汤、乌龙茶汤、茉莉花茶汤的一种或多种）、海水自然晶盐的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的果汁啤酒。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，参照 GB/T 4927《啤酒》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南骑仕精酿啤酒有限公司