



411150S-2023

河南肥沃酒业有限责任公司企业标准

Q/HNFW 0001S-2023

酸型风味啤酒

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

河南肥沃酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南肥沃酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨蒙召、余发万。

HN
QB

酸型风味啤酒

1 范围

本标准规定了酸型风味啤酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以麦芽和水为主要原料，添加加工助剂（乳酸、硫酸钙、氯化钙中的一种或几种），经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花、冷却、经酵母和（或）乳酸菌（嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸片球菌中的一种或几种）发酵，添加或不添加蜂蜜、水果或速冻水果（樱桃、树莓、蓝莓、芒果、桃子、火龙果、黑加仑、桑葚、沙棘、无花果、椰肉、荔枝、草莓、柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘、苹果、梨、山楂、猕猴桃、葡萄、大枣、李子、柿子、石榴、醋栗、龙眼、香蕉、菠萝、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，经发酵、沉降、灌装、贴标、装箱等生产工艺加工制成的酸型风味啤酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

酸型风味啤酒

以麦芽和水为主要原料，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，冷却、经酵母和乳酸菌发酵或自然发酵的酸化工艺处理，通过添加特殊原辅料或经过桶陈酿等方式酿制的 pH 小于等于 3.8，总酸大于等于 2.0 (mL/100mL) 的具有相应特殊风格特征的酸型风味啤酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。
- 3.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.4 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.6 乳酸符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.7 硫酸钙符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.8 氯化钙符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.9 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 3.1.10 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

- 3.1.11 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 3.1.12 苹果、梨、草莓、山楂、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、大枣、李子、柿子、石榴、黑梅、醋栗应符合 NY/T 844 的规定。
- 3.1.13 荔枝、龙眼、香蕉、菠萝、芒果、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅应符合 NY/T 750 的规定。
- 3.1.14 柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘应符合 NY/T 426 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
外观	透明度	酒体清亮或浑浊，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）	按 GB/T 4928 规定的方法测定
	浊度/（EBC） ≥	0.1	
泡沫	形态	泡沫细腻	
	泡持性 ^a /s ≥	30	
香气和口味		口味纯正、爽口，酒体协调，无异味	
色泽		鲜亮	自然光下用肉眼观察色泽

^a不适用于桶装啤酒及酒精度大于 7%vol 的瓶装产品。

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a /（%vol）	2.5-18	GB 5009.225
原麦汁浓度 ^b /（°P）	X	GB/T 4928
总酸/（g/L） ≥	20	GB 12456
双乙酰 ^c /（mg/L） ≤	0.15	GB/T 4928
pH 值	2.5-3.8	GB/T 4928
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.15	GB 5009.12
甲醛/（mg/L） ≤	2	GB/T 5009.49
展青霉素 ^d /（μg/kg） ≤	20	GB 5009.185

^a 酒精度实测值与标签标示允许的负偏差为“-1.0%vol”，酒精实测值下限不得低于 2.5%vol。

^b “X”为标签上标识的原麦汁浓度，原麦汁浓度实测值与标签标示值允许的负偏差为“-0.5°P”。

^c 对色度大于等于 15 EBC 的啤酒无要求。

^d 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、原麦汁浓度、总酸、pH 值、双乙酰和净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽和水为主要原料，添加加工助剂（乳酸、硫酸钙、氯化钙中的一种或几种），经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花、冷却、经酵母和（或）乳酸菌（嗜酸乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸片球菌中的一种或几种）发酵，添加或不添加蜂蜜、水果或速冻水果（樱桃、树莓、蓝莓、芒果、桃子、火龙果、黑加仑、桑葚、沙棘、无花果、椰肉、荔枝、草莓、柑橘、甜橙、柚子、柠檬、金柑、杂交柑橘、苹果、梨、山楂、猕猴桃、葡萄、大枣、李子、柿子、石榴、醋栗、龙眼、香蕉、菠萝、枇杷、黄皮、番木瓜、番石榴、杨梅、橄榄、山竹、青梅中的一种或几种）、果蔬汁或浓缩果蔬汁（苹果汁、葡萄汁、葡萄柚汁、山楂汁、蜜瓜汁、草莓汁、芒果汁、樱桃汁、桃汁、接骨木莓汁、蓝莓汁、枣汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁、蔓越莓汁、柠檬汁、木瓜汁、椰子汁、百香果汁、菠萝汁、橙汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、树莓汁中的一种或几种）中的一种或几种，经发酵、沉降、灌装、贴标、装箱等生产工艺加工制成的酸型风味啤酒。

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》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。

河南肥沃酒业有限责任公司