



411797S-2024



河南福鹿家酒业有限公司企业标准

Q/HFLJ 0003S-2024

果蔬汁型啤酒

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南福鹿家酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南福鹿家酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南福鹿家酒业有限公司。

本标准主要起草人：周义搏、刘勇、荆云飞、田新、覃亮杰、申朋展。

H N
Q B

果蔬汁型啤酒

1 范围

本标准规定了果蔬汁型啤酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、麦芽为主要原料，加啤酒花或啤酒花制品（压缩啤酒花、颗粒啤酒花、二氧化碳酒花浸膏中的一种或几种）、经酵母发酵、离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加鲜果蔬汁（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、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、水蜜桃汁、金桔汁、乌梅汁、西柚汁、血橙汁、红西柚汁、荔枝汁、西瓜汁、黑加仑汁、西番莲汁、石榴汁、青提汁、香蕉汁、柿子汁、凤梨汁、芭乐汁、杨梅汁、西红柿汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁中的一种或几种）、添加或不添加普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、发酵椰浆、香水柠檬浓缩液、乳酸菌饮料、樱桃接骨木风味浓缩果汁、山楂浓缩浆、茶饮料（乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种）、海水自然晶盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精，再经杀菌、充或不充二氧化碳、灌装而成的果蔬汁型啤酒。

根据原料不同产品可分为：单一果蔬汁型啤酒、复合果蔬汁型啤酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.2 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/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 鲜果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 茶饮料应符合 GB/T 21733 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、香水柠檬浓缩液、樱桃接骨木风味浓缩果汁、山楂浓缩浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 发酵椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 乳酸菌饮料应符合 GB/T 21732 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.12 酒花制品应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	允许有悬浮物和沉淀物（非外来异物）			GB/T 4928
泡沫	泡持性 ^a /s≥	瓶装	130	
		听装	110	
香气和口味	有明显的水果香气、爽口、酒体协调、柔和、无异香、异味			
a 对桶装果蔬汁型啤酒无要求				

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	≥5.2	GB 5009.225
	12.1°P~14.0°P	≥4.5	
	11.1°P~12.0°P	≥4.1	
	10.1°P~11.0°P	≥3.7	
	8.1°P~10.0°P	≥3.3	
	小于等于 8.0°P	≥2.5	
	低醇果蔬汁啤酒	0.6~2.5	
鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁）含量/%（质量分数）≥		5	按原始配料（按原果蔬汁计，浓缩果蔬汁按折算后计）
原麦汁浓度 ^a /（°P）		6.0~30.0	GB/T 4928
二氧化碳 ^b /％（质量分数）		0.35~0.65	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 ^c /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
锡 ^d （以 Sn 计）（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16
a 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”；			
b 桶装果蔬汁型熟啤酒二氧化碳不得小于 0.25%（质量分数）；			

c 仅限于添加鲜果蔬汁（或浓缩果蔬汁）（苹果汁、山楂汁）、山楂浓缩浆的产品。

d 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的果蔬汁型啤酒。

*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	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8952 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素的限量符合 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、酒精度、原麦汁浓度、二氧化碳。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、麦芽为主要原料，加啤酒花或啤酒花制品（压缩啤酒花、颗粒啤酒花、二氧化碳酒花浸膏中的一种或几种）、经酵母发酵、离心或过滤除去全部或部分悬浮物，添加鲜果蔬汁（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、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、水蜜桃汁、金桔汁、乌梅汁、西柚汁、血橙汁、红西柚汁、荔枝汁、西瓜汁、黑加仑汁、西番莲汁、石榴汁、青提汁、香蕉汁、柿子汁、凤梨汁、芭乐汁、杨梅汁、西红柿汁、黄瓜汁、紫胡萝卜汁、生姜汁中的一种或几种）、添加或不添加普洱茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、发酵椰浆、香水柠檬浓缩液、乳酸菌饮料、樱桃接骨木风味浓缩果汁、山楂浓缩浆、茶饮料（乌龙茶饮料、红茶饮料、绿茶饮料、白茶饮料、黑茶饮料、花茶饮料中的一种或多种）、海水自然晶盐中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精，再经杀菌、充或不充二氧化碳、灌装而成的果蔬汁型啤酒。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。

河南福鹿家酒业有限公司

QB