



411205S-2025



华润雪花啤酒（河南）有限公司企业标准

Q/HXP 0002S-2025

果蔬类啤酒

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

华润雪花啤酒（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由华润雪花啤酒（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆学雷、曹贤中、方和生、张启增、姚志勇、王泽龙、张静、杜学攀、刘见敏。

。

H N
Q B

果蔬类啤酒

1 范围

本标准规定了果蔬类啤酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、啤酒麦芽为主要原料，加入啤酒花（或啤酒花制品、酒花浸膏），加入酵母发酵、经过离心或过滤，添加[甘蔗、石榴、番石榴、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、枸杞、乌梅、姑娘果、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄、马蹄、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜、紫薯、苦瓜、羽衣甘蓝、小麦苗、荆芥、红甜菜根、甜椒中的一种或多种]的果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加酵母抽提物、玉米淀粉、啤酒用糖浆、果葡糖浆、白砂糖、乳糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、三氯蔗糖、焦糖色、冷萃咖啡浓缩液、速溶咖啡粉中的一种或几种，经混匀、离心或过滤、灌装等加工工艺制成的含有二氧化碳的、起泡的果蔬类啤酒。

根据原料不同可分为不同产品：果蔬汁型啤酒（以果蔬汁调配的产品）、果蔬味型啤酒（以香精调配产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 啤酒麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 2.1.4 啤酒花制品、酒花浸膏应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.5 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 啤酒用糖浆应符合 QB/T 2687 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.14L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20冷萃咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 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	
			优级	一级		
外观	透明度	澄清啤酒	酒体透明，允许肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）			GB/T 4928
		浑浊啤酒	酒体半透明或不透明，允许肉眼可见的细微悬浮物和沉淀物（非外来异物）			
	颜色		具有相应产品应有的颜色。			
泡沫	形态		泡沫细腻、持久挂杯			
	泡持性 %s	瓶装	≥150	≥110		
		听装	≥130	≥100		
香气和口味			特征香气明显，口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异味			
杂质			无正常视力可见外来异物			
a 对桶装啤酒和酒精度≥6.0%vol 的啤酒无要求。						

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）	无醇啤酒	≤0.5	GB 5009.225
	低醇啤酒	0.6~2.5°	
	其它啤酒	≥2.5	
原麦汁浓度 ^a /（°P）		X	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）		≤0.19	GB 5009.12

展青霉素 ^c /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^d /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.298
a“X”为标签上标注的原麦汁浓度，≥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 桶装啤酒二氧化碳不得小于 0.25%（质量分数）；			
c 仅限于添加苹果、山楂汁（浆）或浓缩汁（浆）的产品；			
d 仅限于使用相应食品添加剂的产品；			
e 不包括 2.5%vol 的产品；			
*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 4789.4
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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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、啤酒麦芽为主要原料，加入啤酒花（或啤酒花制品、酒花浸膏），加入酵母发酵、经过离心或过滤，添加[甘蔗、石榴、番石榴、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃、杨桃、菠萝、覆盆子、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、枸杞、乌梅、姑娘果、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄、马蹄、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜、紫薯、苦瓜、羽衣甘蓝、小麦苗、荆芥、红甜菜根、甜椒中的一种或多种]的果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加酵母抽提物、玉米淀粉、啤酒用糖浆、果葡糖浆、白砂糖、乳糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、三氯蔗糖、焦糖色、冷萃咖啡浓缩液、速溶咖啡粉中的一种或几种，经混匀、离心或过滤、灌装等加工工艺制成的含有二氧化碳的、起泡的果蔬类啤酒。

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。

华润雪花啤酒（河南）有限公司