



412230S-2025



河南鲜啤福鹿家酒业有限公司企业标准

Q/HXFLJ 0001S-2025

酸型风味啤酒

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南鲜啤福鹿家酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜啤福鹿家酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鲜啤福鹿家酒业有限公司。

本标准主要起草人：周义博，刘勇，荆云飞，申朋展。

H N

Q B

酸型风味啤酒

1 范围

本标准规定了酸型风味啤酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、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（黄皮果）、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、石榴汁、青提汁、香蕉汁、梨汁、龙眼汁、甘蔗汁中的一种或几种）中的一种或几种，发酵结束后添加或不添加食品用香精，经沉降、灌装、贴标、装箱等生产工艺加工制成的酸型风味啤酒。

根据原料不同产品可分为：单一酸型风味啤酒、复合酸型风味啤酒。

2 术语和定义

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（黄皮果）、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、金柑应符合NY/T 426的规定。

3.1.15食用香精应符合GB 30616的规定。

3.2 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	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）	GB/T 4928
	浊度/（EBC） \geq	0.1	
泡沫	形态	泡沫细腻	
	泡持性 ^a /s \geq	30	
香气和口味	口味纯正、爽口，酒体协调，无异味		
色泽	鲜亮，具有各产品应有的色泽		自然光下有肉眼观察

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

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 ^a /（%vol）	2.5~18	GB 5009.225
原麦汁浓度 ^b /（°P）	X	GB/T 4928
总酸/（g/L） \geq	15	GB 12456
pH	2.5~3.8	GB/T 4928
甲醛/（mg/L） \leq	2.0	GB 5009.307
*铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.15	GB 5009.12
展青霉素 ^c /（ μ g/kg） \leq	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 $\geq 10.0^{\circ}\text{P}$ 允许的负偏差为“-0.3”； $< 10.0^{\circ}\text{P}$ 允许的负偏差为“-0.2”；。

c 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	采样方案及限量 ^a				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 或 GB 4789.25 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 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。

4 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、总酸、pH 值。型式检验按国家相关规定执行。

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、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（黄皮果）、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、石榴汁、青提汁、香蕉汁、梨汁、龙眼汁、甘蔗汁中的一种或几种）中的一种或几种，发酵结束后添加或不添加食品用香精，经沉降、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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

河南鲜啤福鹿家酒业有限公司

QB