



412720S-2025



金星啤酒集团有限公司企业标准

Q/HJP 0002S-2025

果蔬汁型啤酒

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

金星啤酒集团有限公司 发布

前 言

本标准由金星啤酒集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、王东鹏。

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（包括啤酒花制品），经过糖化、酵母发酵、调配{添加果蔬汁（浆）及浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果清汁、浓缩蜜桃汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果浓缩汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、山楂浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、蓝莓浓缩汁、浓缩葡萄汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、树莓浓缩汁、石榴浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、龙眼浓缩汁、桑葚浓缩汁、浓缩百香果汁、浓缩西番莲汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、梨浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩番石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩番茄汁、浓缩黄瓜汁、苦瓜浓缩汁、浓缩西瓜汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩姜汁、浓缩马蹄汁、芦笋浓缩汁中的一种或几种】、再添加白砂糖或果葡糖浆中的一种或两种}、过滤或离心、灌装、杀菌或不杀菌、包装等主要工艺加工制成的，果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的，含有二氧化碳、起泡的、低酒精度的果蔬汁型啤酒。

2 分类

2.1 淡色啤酒：色度 2~14EBC 的啤酒。

2.2 浓色啤酒：色度 15~40EBC 的啤酒。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。

3.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。

3.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

3.1.5 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

3.1.6 果蔬汁（浆）类及其饮料应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.7 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

3.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

3.2 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	悬浮物和沉淀物	允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来物）	
	浊度/EBC \geq	2.0	
			按GB/T 4928规定的方 法检验

香气和口味	具有相应果蔬香气，酒体协调，柔和，无异香、异味	具有相应果蔬香气，协调，无异香、异味	
淡色、浓色啤酒感官要求执行表1的规定。			

3.3 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
		优级	一级	
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	
原麦汁浓度 ^a /(° P)		X		GB/T 4928
总 酸 / (mL/100 mL) ≤		10.0		GB 12456
二氧化碳 ^b /(质量分数)		0.35~0.65		GB/T 4928
双乙酰 ^c /(mg/L) ≤		0.10	0.15	GB/T 4928
甲醛/(mg/L) ≤		1.8		GB 5009.49
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤		0.18		GB 5009.12
蔗糖转化酶活性 ^d		呈阳性		GB/T 4928
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
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(鲜、生、熟)啤酒二氧化碳不得小于 0.25%(质量分数)。				
c 对浓色果蔬汁型啤酒不做要求				
d 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。				

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	
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 8952 和GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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：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、蔗糖转化酶活性。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（包括啤酒花制品），经过糖化、酵母发酵、调配{添加果蔬汁（浆）及浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果清汁、浓缩蜜桃汁、草莓浓缩汁、黑加仑浓缩汁、紫胡萝卜浓缩汁、芒果浓缩汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、山楂浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、蓝莓浓缩汁、浓缩葡萄汁、哈密瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、树莓浓缩汁、石榴浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩香蕉汁、浓缩枇杷汁、龙眼浓缩汁、桑葚浓缩汁、浓缩百香果汁、浓缩西番莲汁、蔓越莓浓缩汁、浓缩青梅汁、浓缩乌梅汁、梨浓缩汁、浓缩枣汁、浓缩番石榴汁、浓缩枸杞汁、浓缩番茄汁、浓缩黄瓜汁、苦瓜浓缩汁、浓缩西瓜汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩姜汁、浓缩马蹄汁、芦笋浓缩汁中的一种或几种】、再添加白砂糖或果葡糖浆中的一种或两种}、过滤或离心、灌装、杀菌或不杀菌、包装等主要工艺加工制成的，果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的，含有二氧化碳、起泡的、低酒精度的果蔬汁型啤酒。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》制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

金星啤酒集团有限公司

QB