



411347S-2026



伊河牧风（河南）食品有限公司企业标准

Q/YHMF 0001S-2026

卡瓦斯风味饮料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

伊河牧风（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由伊河牧风（河南）食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：黄元林。

H N

Q B

卡瓦斯风味饮料

1 范围

本标准规定了卡瓦斯风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以饮用水、啤酒麦芽、啤酒花为原料，加酵母菌发酵，添加蜂蜜，添加或不添加白砂糖、红糖、甜蜜素中的几种经调配、冷却、过滤、灌装而制成的含有二氧化碳的卡瓦斯风味饮料（发酵风味饮料）。

2 定义和术语

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 卡瓦斯

卡瓦斯是一种发源于俄罗斯的含低度酒精饮料。它通常以谷物、蜂蜜和啤酒花等为原料，经添加菌种等复合发酵制成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 啤酒麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。

3.1.2 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。

3.1.3 酵母菌应符合 GB 31639 的规定。

3.1.4 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.6 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

3.1.7 饮用水应符合 GB 5749 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
性状	清亮或微浊液体	从样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	淡黄色至棕黄色	
香气	具有发酵产品固有的香气	
滋味	味感较纯正、后味甘醇、酸甜适口、略有杀口感	
杂质	允许少量沉淀、无肉眼可见外来杂质	

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, %vol	≤	0.5	GB 5009.225
总酸, g/100mL	≤	4.0	GB 12456
可溶性固形物, %	≥	8.0	GB/T 12143
二氧化碳(质量分数), %	≥	0.10	GB/T 4928
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 仅适用添加该种添加剂的产品检验。

3.4 微生物限量

即食产品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	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 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 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: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以饮用水、啤酒麦芽、啤酒花为原料、加酵母菌发酵，添加白砂糖、红糖、蜂蜜、甜蜜素中的几种经调配、冷却、过滤、灌装而制成的含有二氧化碳的卡瓦斯风味饮料（发酵风味饮料）。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

伊河牧风（河南）食品有限公司

Q B