



411684S-2026



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0001S-2026

# 果汁啤酒

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：白全星、史宝琦、苗帅。

本标准自发布实施日期起替代Q/HQSP 0001S-2021。

H N

Q B

# 果汁啤酒

## 1 范围

本标准规定了果汁啤酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、大麦芽、小麦芽、啤酒花、酵母为主要原料，使用加工助剂：乳酸、氯化钙，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，回旋沉淀、冷却、经酵母发酵成熟后降温，后贮一定时间后，在啤酒离心后添加浓缩果汁（苹果浓缩汁、百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、荔枝浓缩汁、白桃浓缩汁、车厘子浓缩汁、橙子浓缩汁、菠萝浓缩汁、覆盆子浓缩汁、树莓浓缩汁、椰子浓缩汁、西柚浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、黑加仑浓缩汁、山楂浓缩汁、木瓜浓缩汁、蔓越莓浓缩汁的一种或多种），添加或不添加果酱（苹果果酱、百香果果酱、芒果果酱、草莓果酱、柠檬果酱、荔枝果酱、白桃果酱、车厘子果酱、甜橙果酱、菠萝果酱、覆盆子果酱、接骨木莓果酱、树莓果酱、椰子果酱、西柚果酱、哈密瓜果酱、西瓜果酱、黑加仑果酱、山楂果酱、木瓜果酱、蔓越莓果酱中的一种或几种）、茶饮料（龙井茶汤、乌龙茶汤、茉莉花茶汤的一种或多种）、海水自然晶盐的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的果汁啤酒。

按添加原辅料不同分为以下几种：苹果果汁啤酒、百香果果汁啤酒、草莓果汁啤酒、荔枝果汁啤酒、桃汁果汁啤酒、芒果海盐果汁啤酒、柠檬果汁啤酒、车厘子果汁啤酒、橙汁果汁啤酒、菠萝果汁啤酒、覆盆子果汁啤酒、接骨木莓果汁啤酒、树莓果汁啤酒、椰汁果汁啤酒、西柚果汁啤酒、哈密瓜果汁啤酒、西瓜果汁啤酒、黑加仑果汁啤酒、山楂果汁啤酒、木瓜果汁啤酒、蔓越莓果汁啤酒、白桃乌龙果汁啤酒、低醇果汁啤酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大麦芽、小麦芽应符合 GB/T 7416.2 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.7 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 茶饮料应符合 GB/T 21733 和 GB 7101 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	透明度	允许有悬浮物和沉淀物（非外来异物）	GB/T4928
	浊度/EBC $\geq$	2.0	GB/T4928
泡沫	泡持性 <sup>b</sup> /s $\geq$	瓶装	130
		听装	110
	形态	泡沫较洁白细腻，较挂杯持久	GB/T4928
口味		口味纯正、爽口、杀口、柔和、无异味	将酒样倒入一洁净品酒杯中，自然光下用肉眼观察杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其口味、滋味和气味
滋味、气味		具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质		无肉眼可见的外来杂质，允许有悬浮物和沉淀物	
<sup>b</sup> 对桶装熟啤酒无要求。			

### 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) $\geq$	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	
酒精度/ (%vol)	低醇果汁啤酒	0.6~2.5	
原麦汁浓度 <sup>a</sup> / (°P)		6.0~30.0	GB/T 4928
总酸/ (mL/100mL) $\leq$		8.0	GB 12456
二氧化碳 <sup>b</sup> / % (质量分数)		0.35~0.65	GB/T 4928
双乙酰/ (mg/L) $\leq$		0.15	GB/T 4928
甲醛/ (mg/L) $\leq$		2.0	GB/T 5009.49
*铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$		0.15	GB 5009.12
展青霉素 <sup>c</sup> / (μg/kg) $\leq$		20	GB 5009.185
<sup>a</sup> 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”； <sup>b</sup> 桶装熟啤酒二氧化碳不得小于0.25%（质量分数）； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

c 仅限添加苹果、山楂制品的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				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 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8952 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大麦芽、小麦芽、啤酒花、酵母为主要原料，使用加工助剂：乳酸、氯化钙，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，回旋沉淀、冷却、经酵母发酵成熟后降温，后贮一定时间后，在啤酒离心后添加浓缩果汁（苹果浓缩汁、百香果浓缩汁、芒果浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁、荔枝浓缩汁、白桃浓缩汁、车厘子浓缩汁、橙子浓缩汁、菠萝浓缩汁、覆盆子浓缩汁、树莓浓缩汁、椰子浓缩汁、西柚浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、西瓜浓缩汁、黑加仑浓缩汁、山楂浓缩汁、木瓜浓缩汁、蔓越莓浓缩汁的一种或多种），添加或不添加果酱（苹果果酱、百香果果酱、芒果果酱、草莓果酱、柠檬果酱、荔枝果酱、白桃果酱、车厘子果酱、甜橙果酱、菠萝果酱、覆盆子果酱、接骨木莓果酱、树莓果酱、椰子果酱、西柚果酱、哈密瓜果酱、西瓜果酱、黑加仑果酱、山楂果酱、木瓜果酱、蔓越莓果酱中的一种或几种）、茶饮料（龙井茶汤、乌龙茶汤、茉莉花茶汤的一种或多种）、海水自然晶盐的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的果汁啤酒。

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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司

QB