



411211S-2026



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0008S-2026

配制酒（发酵酒配制酒）

2026-05-12 发布

2026-05-12 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：苗帅。

H N

Q B

配制酒（发酵酒配制酒）

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）、果酒配制酒（发酵酒配制酒）。

水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、麦芽为主要原料，添加或不添加燕麦片，添加啤酒花（包括啤酒花制品），经酵母发酵酿制而成的啤酒为酒基，经离心后添加水、果汁或浓缩果汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、绿茶提取液、桂花浓缩液、茶叶、茉莉花浓缩液、可可豆、咖啡豆、咖啡浓缩液、可可粉、巧克力、椰浆粉、绿豆粉、海盐、发酵乳、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、食用香精中的一种或几种），充入或不充入二氧化碳，经杀菌、灌装等工艺加工制成的水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）。

果酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、果汁或浓缩果汁（苹果汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁中的一种或几种）为主要原料，经酵母发酵酿制而成的果酒为酒基，经离心或过滤后添加水、果汁或浓缩果汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、绿茶提取液、桂花浓缩液、茶叶、茉莉花浓缩液、关山樱花浓缩液、可可豆、咖啡豆、咖啡浓缩液、可可粉、巧克力、椰浆粉、海盐、发酵乳、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、焦亚硫酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、食用香精中的一种或几种），充入或不充入二氧化碳，经杀菌、灌装等工艺加工制成的果酒配制酒（发酵酒配制酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 麦芽应符合 GB/T 7416.2 的规定。

2.1.3 燕麦片应符合 NY/T 1510 的规定。

2.1.4 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 果汁应符合 GB 31121 的规定。

2.1.7 果酱应符合 GB 22474 的规定。

2.1.8 绿茶提取液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、咖啡浓缩液、关山樱花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.9 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.10 可可豆应符合 LS/T 3221 的规定。
- 2.1.11 咖啡豆应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.14 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.26 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.28 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 二氧化碳应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 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
外观	色泽	具有本品应有的色泽	将适量样品注入洁净、干燥的品酒杯中，在自然光下，观察其外观、色泽。闻其香气，品其口味。
	澄清度	澄清或允许有适量悬浮物和沉淀物（非外来异物）	
香气与滋味	香气	具有本品应有的香气，香气协调	
	滋味	滋味纯正，无异味	

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 ^a / (%vol)	2—18	GB 5009. 225
二氧化碳气容量 (20℃) ^b / (倍) ≥	1. 0	GB/T 10792
展青霉素 ^c / (μg/kg) ≤	30	GB 5009. 185
铅* (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0. 15	GB 5009. 12
二氧化硫残留量 ^d / (g/kg) ≤	0. 25	GB 5009. 34
锡 ^e (以Sn计) / (mg/kg) ≤	250	GB 5009. 16
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 酒精度实测值与标示值允许误差在±1.0%vol。 b 仅限于充二氧化碳的产品。 c 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。 d 仅限添加相应食品添加剂的产品。 e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。		

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
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
样品的分析及处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12696 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：感官要求、酒精度、二氧化碳（仅限于充二氧化碳的产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）、果酒配制酒（发酵酒配制酒）。

水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、麦芽为主要原料，添加或不添加燕麦片，添加啤酒花（包括啤酒花制品），经酵母发酵酿制而成的啤酒为酒基，经离心后添加水、果汁或浓缩果汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、绿茶提取液、桂花浓缩液、茶叶、茉莉花浓缩液、可可豆、咖啡豆、咖啡浓缩液、可可粉、巧克力、椰浆粉、绿豆粉、海盐、发酵乳、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、食用香精中的一种或几种），充入或不充入二氧化碳，经杀菌、灌装等工艺加工制成的水果啤酒配制酒（发酵酒配制酒）。

果酒配制酒（发酵酒配制酒）是以水、果汁或浓缩果汁（苹果汁、荔枝汁、梨汁、蓝莓汁中的一种或几种）为主要原料，经酵母发酵酿制而成的果酒为酒基，经离心或过滤后添加水、果汁或浓缩果汁（葡萄汁、百香果汁、黑甜樱桃汁、荔枝汁、红西柚汁、梨汁、番石榴汁、蓝莓汁、橙汁、芒果汁、柠檬汁、西瓜汁、苹果汁、蜜瓜汁中的一种或几种）、果酱、绿茶提取液、桂花浓缩液、茶叶、茉莉花浓缩液、关山樱花浓缩液、可可豆、咖啡豆、咖啡浓缩液、可可粉、巧克力、椰浆粉、海盐、发酵乳、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、焦亚硫酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、果胶、阿拉伯胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、食用香精中的一种或几种），充入或不充入二氧化碳，经杀菌、灌装等工艺加工制成的果酒配制酒（发酵酒配制酒）。

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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司