



411212S-2026



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0009S-2026

# 水果啤酒

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：白全星，史宝琦，苗帅。

H N

Q B

# 水果啤酒

## 1 范围

本标准规定了水果啤酒的分类、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、硫酸钙，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，在啤酒离心后添加果汁或浓缩果汁（百香果汁、芒果浆、草莓汁、柠檬汁、荔枝汁、白桃浓缩汁、车厘子（樱桃）汁、橙汁、菠萝汁、覆盆子汁、树莓汁、椰子汁、红西柚汁、哈密瓜汁、西瓜汁、黑加仑汁、山楂汁、木瓜汁、蔓越莓汁、蓝莓汁、凤梨汁、芭乐汁、水蜜桃汁、乌梅汁、猕猴桃汁、西番莲汁的一种或多种）、榴莲浆、香蕉浆、草莓果浆、蜜瓜原浆、芭乐浆、白桃浆、果酱中的一种或几种，添加或不添加椰浆、海盐、果胶中的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的具有相应水果香气和风味的啤酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大麦芽、小麦芽应符合 QB/T 1686 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 QB/T 3770.1 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 硫酸钙应符合 GB 1886.6 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 海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 椰浆、榴莲浆、香蕉浆、草莓果浆、蜜瓜原浆、芭乐浆、白桃浆应符合 GB 31121 的规定。
- 2.1.11 果胶应符合 GB 25533 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	悬浮物或沉淀物	允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）	GB/T4928
泡沫	形态	泡沫较细腻	GB/T4928
香气与口味		特征香气明显，口味纯正、酒体协调、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
--	--	-------------------------

### 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 <sup>a</sup> / (%vol)	2.5—10.0	GB 5009.225
原麦汁浓度 <sup>b</sup> / (°P)	5.0—30.0	GB/T 4928
总酸 / (ml/100mL) ≤	8.0	GB 12456
二氧化碳 <sup>c</sup> / % (质量分数)	0.35—0.65	GB/T 4928
甲醛 / (mg/L) ≤	2.0	GB 5009.307
*铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素 <sup>d</sup> / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
锡 <sup>e</sup> (以 Sn 计) / (mg/kg) ≤	250	GB 5009.16

<sup>a</sup>酒精度实测值与标签标示值允许偏差为±0.5%vol。

<sup>b</sup>麦汁浓度: 标示值≥10.0°P允许的负偏差为“-0.3°P”, <10.0°P的允许的负偏差为“-0.2°P”。

<sup>c</sup>桶装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。

<sup>d</sup>仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品。

<sup>e</sup>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 <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

<sup>a</sup>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：感官要求、酒精度、原麦汁浓度、总酸、二氧化碳、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、硫酸钙，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，在啤酒离心后添加果汁或浓缩果汁（百香果汁、芒果浆、草莓汁、柠檬汁、荔枝汁、白桃浓缩汁、车厘子（樱桃）汁、橙汁、菠萝汁、覆盆子汁、树莓汁、椰子汁、红西柚汁、哈密瓜汁、西瓜汁、黑加仑汁、山楂汁、木瓜汁、蔓越莓汁、蓝莓汁、凤梨汁、芭乐汁、水蜜桃汁、乌梅汁、猕猴桃汁、西番莲汁的一种或多种）、榴莲浆、香蕉浆、草莓果浆、蜜瓜原浆、芭乐浆、白桃浆、果酱中的一种或几种，添加或不添加椰浆、海盐、果胶中的一种或多种，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制成的具有相应水果香气和风味的啤酒。

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《啤酒质量要求》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