

Q/XAXH

华润雪花啤酒（中国）有限公司西安分公司企业标准

Q/XAXH 0002S—2021

特种啤酒



Q/610000-13049S-2021
有效期至 20241008

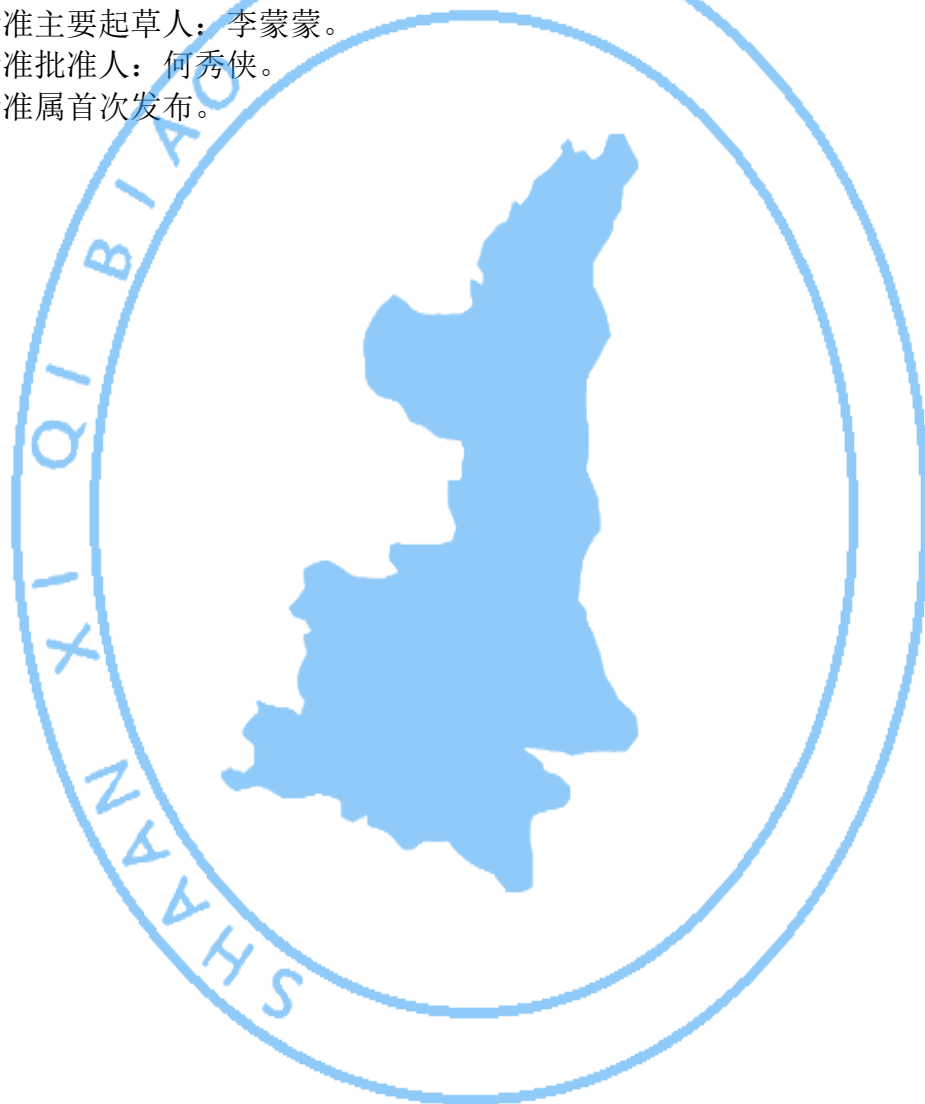
2021-08-28 发布

2021-10-08 实施

华润雪花啤酒（中国）有限公司西安分公司 发布

前 言

本标准编写按照 GB/T 1.1-2020 所给定的规则编制。
本标准由华润雪花啤酒（中国）有限公司西安分公司提出。
本标准由华润雪花啤酒（中国）有限公司西安分公司负责起草。
本标准主要起草人：李蒙蒙。
本标准批准人：何秀侠。
本标准属首次发布。



特种啤酒

1 范围

本标准规定了特种啤酒的术语及定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以饮用水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）为主要原料，加啤酒花（或啤酒花制品），经过酵母、乳酸菌等菌种发酵酿制、添加浓缩果蔬汁、食用海盐、白砂糖、蜂蜜、食品用香精等中的一种以上为辅料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、过滤（或不过滤）、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的具有特殊风格的特种啤酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4544	啤酒瓶
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 4927	啤酒
GB/T 4928	啤酒分析方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.49	发酵酒及其配制酒卫生标准分析方法
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8952	食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范
GB/T 9106.1	包装容器两片罐 第1部分：铝易开盖 铝罐
GB/T 9106.2	包装容器两片罐 第2部分：铝易开盖 钢罐
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 13521	冠形瓶盖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 17590	易拉罐

GB/T 17714	啤酒桶
GB/T 20369	啤酒花制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
QB/T 1686	啤酒麦芽
QB/T 1868	PET塑料瓶
QB/T 3770.1	压缩啤酒花及颗粒啤酒花
QB/T 4575	食品加工用乳酸菌
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005) 《包装商品计量监督管理办法》	

3 术语及定义

3.1 酸啤酒

啤酒生产过程中加入乳酸菌、(野生)酵母菌等产酸的菌种进行混合发酵产生其特有的酸味风格。除特征外,其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.2 果蔬类啤酒

3.2.1 果蔬汁型啤酒

添加一定量的果蔬汁,具有其特征型理化指标和风味,并保持啤酒基本口味。除特征外,其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.2.2 果蔬味型啤酒

在保持啤酒基本口味的基础上,添加少量食用香精,具有相应的果蔬风味。除特征外,其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

3.2.3 果蔬混合型啤酒

添加一定量的果蔬汁,添加少量食用香精,具有其特征型理化指标和风味。除特征外,其他要求应符合相应类型啤酒的规定。

4 产品分类

产品按照生产工艺不同可分为:果蔬类啤酒和酸啤酒。

4.1 酸啤酒

4.1.1 蜜桃酸啤

适用于水、啤酒麦芽(大麦芽、小麦芽)、啤酒花、酵母、乳酸菌、蜜桃(浓缩)果汁、蜜桃香精为原料,经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、过滤、杀菌灌装、包装而成。

4.1.2 海盐酸啤

适用于水、啤酒麦芽(大麦芽、小麦芽)、啤酒花、酵母、乳酸菌、食用海盐为原料,经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、过滤、杀菌灌装、包装而成。

4.1.3 荔枝海盐酸啤

适用于水、啤酒麦芽(大麦芽、小麦芽)、啤酒花、酵母、乳酸菌、荔枝(浓缩)果汁、荔枝香精、食用海盐为原料,经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、过滤、杀菌灌装、包装而成。

4.2 果蔬类啤酒

4.2.1 草莓啤酒

适用于水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）、啤酒花、酵母、草莓（浓缩）果汁、草莓香精、白砂糖、蜂蜜为原料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、灌装包装而成。

4.2.2 覆盆子啤酒

适用于水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）、啤酒花、酵母、覆盆子（浓缩）果汁、覆盆子香精、白砂糖、蜂蜜为原料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、灌装包装而成。

4.2.3 樱桃啤酒

适用于水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）、啤酒花、酵母、樱桃（浓缩）果汁、樱桃香精、白砂糖、蜂蜜为原料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、灌装包装而成。

4.2.4 芒果啤酒

适用于水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）、啤酒花、酵母、芒果（浓缩）果汁、芒果香精、白砂糖、蜂蜜为原料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、灌装包装而成。

4.2.5 百香果啤酒

适用于水、啤酒麦芽（大麦芽、小麦芽）、啤酒花、酵母、百香果（浓缩）果汁、百香果香精、白砂糖、蜂蜜为原料，经浸麦、研磨、调浆、糖化、煮沸、入罐发酵、冷沉、灌装包装而成。

5 技术要求

5.1 原料

- 5.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 啤酒麦芽：应符合 QB/T 1686 的规定。
- 5.1.3 啤酒花：应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 5.1.4 啤酒花制品：应符合 GB/T 20369 的规定。
- 5.1.5 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 5.1.6 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。
- 5.1.7 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 5.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.9 食用海盐：应符合 GB 2721 规定。
- 5.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.11 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.12 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 酸啤酒

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目		指 标		
		蜜桃酸啤	海盐酸啤	荔枝海盐酸啤
外观	透明度	酒体有光泽，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）		
	浊度/EBC \geq	2.0		
泡沫	形态以及颜色	泡沫较洁白细腻，挂杯一般	泡沫较洁白细腻，挂杯较持久	泡沫较洁白细腻，挂杯一般
	泡持性 ^b /s \geq	瓶装	130	
		听装	110	

香气和口味	有明显蜜桃味、酒花香气, 口味纯正带有酸感, 较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香	有明显酒花香气, 口味纯正带有酸感、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无香	较明显的荔枝香气、酒花香气, 口味纯正带酸感、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无香
-------	---	---------------------------------------	--

5.2.1 果蔬类啤酒

感官要求应符合表2要求。

表2 感官要求

项目		指 标				
		草莓啤酒	覆盆子啤酒	樱桃啤酒	芒果啤酒	百香果啤酒
外观	透明度	酒体有光泽, 允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物(非外来异物)				
	浊度/EBC \geq	2.0				
泡沫	形态以及颜色	泡沫较白细腻, 挂杯一般	泡沫较白细腻, 挂杯一般	泡沫较白细腻, 挂杯一般	泡沫较白细腻, 挂杯一般	泡沫较白细腻, 挂杯一般
	泡持性 ^b /s \geq	瓶装	130			
		听装	110			
香气和口味		有较明显的草莓香气、酒花香气, 口味纯正、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香	有较明显的覆盆子香气、酒花香气, 口味纯正、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香	有较明显的樱桃香气、酒花香气, 口味纯正、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香	有较明显的芒果香气、酒花香气, 口味纯正、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香	有较明显的水果香、热带水果香气、酒花香气, 口味纯正、较爽口, 酒体协调、柔和、无异味、无异香

5.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表3 理化指标

项目		指 标							
		果蔬汁类啤酒					酸啤酒		
		草莓啤酒	覆盆子啤酒	樱桃啤酒	芒果啤酒	百香果啤酒	蜜桃酸啤	海盐酸啤	荔枝海盐酸啤
酒精度/ (%vol) \geq	大于等于14.1° P	3.5							
	12.1° P-14.0° P	3.0							
	11.1° P-12.0° P	2.5							
	10.0° P-11.0° P	2.0							
原麦汁浓度 ^a /° P		X							
总酸/(mL/100mL)		≥ 3.0				≥ 3.5			
二氧化碳/%(质量分数)		0.35~0.65							

甲醛/ (mg/L)	≤	2.0
铅/ (mg/kg)	≤	0.19
a“X”为标签上标注的原麦汁浓度, ≥10.0° P允许负偏差为“-0.3”、<10.0° P允许负偏差为“-0.2”。		

5.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 原料及食品添加剂

5.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

5.7 污染物限量及农药残留限量

5.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GBGB14881、8952的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求：按 GB/T4928 规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法检验。

6.2.2 原麦汁浓度：按 GB/T 4928 规定的方法测定。

6.2.3 总酸：按 GB 12456 规定的方法测定，其中酸的换算系数为 1，计算结果要除以该啤酒密度，且单位统一至 mL/100mL。

6.2.4 二氧化碳：按 GB/T 4928 规定的方法测定。

6.2.5 甲醛：按 GB/T 5009.49 规定的方法测定。

6.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

6.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

6.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

6.4 净含量：按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

按GB/T 4927中的检验规则执行。

8 标签 标志 包装 运输与贮存

8.1 标签、标志：

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB/T 4927 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 桶装啤酒，应使用符合GB/T 17714 有关要求的啤酒桶。

8.2.2 瓶装啤酒，应使用符合GB4544有关要求的玻璃瓶和符合GB/T13521有关瓶盖。

8.2.3 PET瓶等所用包装容器应符合GB/T 9106.1、GB/T 9106.2、GB/T 13251、QB/T 1868、GB/T 17590 的规定。

8.2.4 产品包装物应密封、牢固，不得有漏气、漏酒现象。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 相应国家食品安全标准的要求。产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输、贮存

8.3.1 搬运时应注意轻拿轻放，严禁重压、抛掷，应避免撞击和挤压。

8.3.2 运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。

8.3.3 宜在0℃~5℃下运输和贮存，低于或高于此温度范围，采取本应的防冻或防热措施。

8.3.4 应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；不得露天堆放，严禁日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。

8.4 保质期

在符合本标准规定运输、贮存条件下，自生产之日起经巴氏杀菌或瞬时高温灭菌的桶装啤酒产品保质期为30天，未经巴氏杀菌或瞬时高温灭菌的桶装啤酒产品保质期为7天，其他产品按照产品已标准保质期为准，酒精度大于10%vol按GB 7718规定可免除标示保质期。