



# Q/XYM

## 浙江喜盈门啤酒有限公司企业文件

Q/XYM 0003S-2020

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年03月15日 11点33分

### 特种啤酒

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年03月15日 11点33分

2020-07-01 发布

2020-07-15 实施

浙江喜盈门啤酒有限公司 发布



## 前 言

本文件编写格式符合GB/T 1.1《文件化工作导则 第1部分：文件的结构和编写》的要求，主要指标参照GB/T 4927《啤酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》规定并结合产品生产实际制订。

本文件由浙江喜盈门啤酒有限公司提出。

本文件起草单位：浙江喜盈门啤酒有限公司。

本文件主要起草人：徐秋华、张利军。

本文件为首次发布。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2023年03月15日 11点33分



# 特种啤酒

## 1 范围

本文件规定了特种啤酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以饮用水、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、发酵前（或发酵后）添加浓缩果蔬汁、果蔬汁、蜂蜜、香辛料、食用盐、既是食品又是药品的物品、卡拉胶、焦糖色、焦亚硫酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精等中的一种或一种以上为辅料，过滤（或不过滤）、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、包装而成的含有二氧化碳的、起泡的具有特殊风格的特种啤酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- 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/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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/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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
GB/T 17714 啤酒桶  
GB/T 20369 啤酒花制品  
GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾  
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 3770.1 压缩啤酒花及颗粒啤酒花  
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌  
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》  
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

#### 3.1 熟啤酒

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

#### 3.2 生啤酒

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，而采用其他物理方法除菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

#### 3.3 鲜啤酒

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，成品中允许含有一定量活酵母菌，达到一定生物稳定性的啤酒。

#### 3.4 淡色啤酒

色度 2 EBC~14 EBC 的啤酒。

#### 3.5 浓色生啤

色度 15 EBC~40 EBC 的啤酒。

#### 3.6 黑色啤酒

色度大于等于 41 EBC 的啤酒。

#### 3.7 低醇啤酒

酒精度为 0.6%vol~2.5%vol 的啤酒。

#### 3.8 无醇啤酒

酒精度小于等于 0.5%vol，原麦汁浓度大于等于 3.0°P 的啤酒。

#### 3.9 浑浊啤酒

在成品中含有一定量的酵母菌或显示特殊风味的胶体物质，浊度大于等于 2.0 EBC 的啤酒。

#### 3.10 果蔬汁型啤酒

添加一定量的果蔬汁，具有其特征性理化指标和风味，并保持啤酒基本口味。

#### 3.11 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。

#### 3.12 酸型啤酒

啤酒生产过程中加入乳酸菌菌种或酸麦芽，产生其特有的酸味风格。



### 3.14 可乐风味白啤酒

使用小麦芽和/或小麦作为原料之一，经上面啤酒酵母发酵，在保持啤酒基本口味的基础上，添加一定量的果蔬汁、可乐味食用香精，具有丁香、酯香等、以及相应的可乐风味的混浊啤酒。

### 3.15 柏拉图度 plato

原麦汁浓度的一种国际通用表示单位，符号为<sup>o</sup>P,即表示 100g 麦芽汁中含有浸出物的克数。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 4.1.3 啤酒花应符合 QB/T 3770.1 的规定。
- 4.1.4 啤酒花制品应符合 GB/T 20369 的规定。
- 4.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.6 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.7 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.8 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 食用盐应符合 GB 2721 规定。
- 4.1.12 既是食品又是药品的物品应无变质、无异味、无虫蛀、无其他夹杂物，并符合 GB2762、GB2763 及相关文件的要求，并应符合国家相关的规定。
- 4.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.15 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 4.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 4.1.20 其他原辅料应符合相应食品安全国家文件的规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目		优级	一级
外观 <sup>a</sup>	透明度	清亮或有光泽，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(限淡色啤酒)	≤0.9	≤1.2
泡沫	形态		泡沫较细腻，较持久挂杯
	泡持性 <sup>b</sup> /s	瓶装	≥180
		听装	≥150
香气和口味		具有特征性的风味，有明显的酒花或麦芽香气，口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异香、异味	具有特征性的风味，有较明显的酒花或麦芽香气，口味纯正，较爽口，协调，无异香、异味
<sup>a</sup> 对非瓶装的“鲜啤酒”无要求。 <sup>b</sup> 对桶装（鲜、生、熟）啤酒无要求。			



## 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	优级	一级
酒精度 / (%vol) (除无醇啤酒、低醇啤酒)	≥2.5	
无醇啤酒	≤0.5	
低醇啤酒	0.6~2.5	
原麦汁浓度 <sup>a</sup> /°P	X	
总酸 / (mL/100mL) (除果蔬汁型啤酒、酸型啤酒)	≤6.0	
果蔬汁型啤酒、酸型啤酒	≤15.0	
二氧化碳 <sup>b</sup> / %(质量分数)	0.35~0.70	
双乙酰 <sup>c</sup> / (mg/L)	≤0.10	≤0.15
蔗糖转化酶活性 <sup>d</sup>	呈阳性	
甲醛 / (mg/L)	≤2.0	
铅 / (mg/kg)	≤0.2	
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	

<sup>a</sup> “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”。

<sup>b</sup> 桶装（鲜、生、熟）啤酒二氧化碳不得小于 0.25%（质量分数）。

<sup>c</sup> 仅限淡色啤酒。

<sup>d</sup> 仅限生啤酒、鲜啤酒有要求。

## 4.4 卫生要求

应符合 GB 2758 的规定。

## 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家文件。

## 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8952 的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求

按 GB/T 4928 规定的方法测定。

## 6.2 理化指标

## 6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

## 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/T 4928 规定的方法测定。

#### 6.2.4 二氧化碳

按 GB/T 4928 规定的方法测定。

#### 6.2.5 双乙酰

按 GB/T 4928 规定的方法测定。

#### 6.2.6 蔗糖转化酶活性

按 GB/T 4928 规定的方法测定。

#### 6.2.7 甲醛

按 GB/T 5009.49 规定的方法测定。

#### 6.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.9 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

#### 6.2.10 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

#### 6.3 净含量

按 GB/T 4928 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

发酵成熟的嫩啤酒经过滤（或不过滤）后，同一清酒罐、同一包装线、连续生产的同一包装形式当天包装出厂（或入库）的、具有同样质量检验报告单的产品为一批。

#### 7.2 抽样

7.2.1 按表 3 抽取样本。桶装啤酒应使用灭菌的器具，在无菌条件下从各样本中采样、封装。箱装（瓶、听）啤酒先按表 3 规定抽取样本，再随机从各样本中抽取单位样品件数。当样品总量不足 4.0 L 时，应适当按比例增加取样量。

表 3 抽样表

样本批量范围/箱或桶	样本数/箱或桶	单位样本数/瓶或听
50 以下	3	3
51~1200	5	2
1201~35000	8	1
≥35001	13	1

7.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将其中三分之一样品封存，于 5℃~25℃ 保留 10d 备查。其余样品立即送化验室，进行感官、理化要求的检验。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

7.3.2 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、双乙酰、蔗糖转化酶活性、净含量。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品停产 6 个月以上再恢复生产时；



- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

## 7.5 判定规则

产品经检验, 检验结果符合本文件要求的, 则判定为该批产品合格。如有一项或一项以上指标不符合本文件要求的, 允许从同批产品中加倍复检, 复检结果还有不合格项, 则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检, 以复检结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 2758、GB/T 4927 和国家质检总局令 第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品包装物应密封、牢固, 所用包装容器应符合 GB 4544、GB 17714、GB/T 9106. 1、GB/T 9106. 2、GB 4806. 1、GB/T 13521 的规定, 产品外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 运输和贮存

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 5℃~25℃ 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; 冷藏产品需在 0℃~5℃ 下运输和贮存。

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

在符合本文件规定运输、贮存条件下, 自生产之日起常温产品保质期不少于 12 个月, 冷藏产品保质期为 9 个月, 酒精度大于 10%vol 按 GB 7718 规定可免除标示保质期。