



412834S-2018



河南省国钦御酒业有限公司企业标准

Q/HGY 0001S-2018

# 金银花啤酒

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

河南省国钦御酒业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省国钦御酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪新娜。

H N

Q B

# 金银花啤酒

## 1 范围

本标准规定了金银花啤酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以啤酒、金银花浓缩液（或金银花经水煮提取、过滤）、菊花浓缩液（或菊花经水煮提取、过滤）、白茅根（水煮提取、过滤）、芦根（水煮提取、过滤）为原料，经调配、过滤、灌装、封口、包装而制成的金银花啤酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 金银花、菊花、白茅根、芦根应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 金银花浓缩液和菊花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 啤酒应符合 GB/T 4927 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
性 状	透明度	清亮液体，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察性状、泡沫、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其口味
	浊度/EBC $\leq$	1.2	
泡 沫	形态	泡沫较洁白细腻，较持久挂杯	
	泡持性/s $\geq$	130	
香气和口味		有较明显的酒花和金银花的香气，口味纯正，爽口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质	

### 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) $\geq$	12.1° P~14.0° P	4.5	GB 5009.225
	11.1° P~12.0° P	4.1	
	10.1° P~11.0° P	3.7	
	8.1° P~10.0° P	3.3	
原麦汁浓度 °P		X	GB/T 4928
总酸/(mL/100mL) $\leq$	10.1° P~14.0° P	2.6	
	小于等于 10.0° P	2.2	
双乙酰/(mg/L) $\leq$		0.15	
二氧化碳/(质量分数)		0.35~0.65	
甲醛/(mg/L) $\leq$		2.0	GB 5009.49
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) $\leq$		0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg) $\leq$		0.3	GB 5009.11

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a、X 为标签上标注的原麦汁浓度， $\geq 10.1^\circ P$  允许的负偏差为 -0.3； $< 10.0^\circ P$  允许的负偏差为 -0.2。

### 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789. 25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789. 25

a 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8952 的规定。

### 2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总酸、双乙酰、原麦汁浓度、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。

## 编制说明

本标准适用于以啤酒、金银花浓缩液（或金银花经水煮提取、过滤）、菊花浓缩液（或菊花经水煮提取、过滤）、白茅根（水煮提取、过滤）、芦根（水煮提取、过滤）为原料，经调配、过滤、灌装、封口、包装而制成的金银花啤酒。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》的规定，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 GB/T 4927《啤酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省国钦御酒有限公司

H N

Q B