



412837S-2018



金星啤酒集团有限公司企业标准

Q/HJP 0001S-2018

浑浊啤酒（原浆啤酒）

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

金星啤酒集团有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由金星啤酒集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张合林、张学军。

本标准自实施之日起代替 Q/HJP 0001S-2015。

H N

Q B

浑浊啤酒（原浆啤酒）

1 范围

本标准规定了浑浊啤酒（原浆啤酒）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以麦芽和水为主要原料，使用加工助剂：乳酸、硫酸钙、氯化钙、卡拉胶、硫酸锌、单宁，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，冷却、经酵母发酵、粗滤、灌装、贴标、装箱等生产工艺加工制成的浑浊啤酒（原浆啤酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。

2.1.2 生产加工用水：水源来自自来水或井水，经反渗透技术处理，酿造用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.4 乳酸符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.5 硫酸钙符合 GB 1886.6 的规定。

2.1.6 氯化钙符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.7 卡拉胶符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.8 硫酸锌符合 GB 25579 的规定。

2.1.9 单宁符合 LY/T 1641 的规定。

2.1.10 麦芽应符合 QB/T 1686 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
		优级	一级	
外观	透明度	允许有悬浮物和沉淀物（非外来异物）		G/T 4928
	浊度（EBC） \geq	2.0		
泡沫	形态	泡沫洁白细腻，挂杯持久	泡沫较洁白细腻，较持久挂杯	
	泡持性 s（瓶装） \geq	180	130	

	泡持性 s (听装) \geq	150	110	
	香气和口味	酯香浓郁, 口味纯正, 爽口, 酒体醇厚, 杀口, 柔和, 无异味	酯香较明显, 口味纯正, 较爽口, 杀口, 无异味	
注: 为保证感官指标中“外观”项目的要求, 粗滤工序采用袋式过滤器或辅助以硅藻土过滤器进行过滤。				

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
		优级	一级	
酒精度/ (%vol) \geq	12.1~14.0	4.5		GB 5009.225
	11.1~12.0° P	4.1		
	10.1~11.0° P	3.7		
	8.1~10.0° P	3.3		
	小于等于 8.0° P	2.5		
原麦汁浓度/ (° P)		X		GB/T 4928
总酸/ (mL/100mL) \leq	10.1~14.0° P	2.6		
	$\leq 10.0° P$	2.2		
二氧化碳/ % (质量分数)		0.35~0.65		
双乙酰/ (mg/L) \leq		0.10	0.15	
*甲醛/ (mg/L) \leq		1.8		GB/T 5009.49
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq		0.2		GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq		0.3		GB 5009.11
注 1: X: 为标签上标注的原麦汁浓度, $\geq 10.0° P$ 允许的负偏差为“-0.3”; $< 10.0° P$ 允许的负偏差为“-0.2”。				
注 2: *甲醛指标严于食品安全国家标准 GB 2758 的规定。				

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 ^a 及限量			检验方法
	n	c	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
大肠菌群/ (MPN/100mL) \leq	3			GB 4789.3

注：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 8952、GB/T 20942和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、原麦汁浓度、酒精度、总酸、二氧化碳、双乙酰。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

浑浊啤酒（原浆啤酒）是以麦芽和水为主要原料，使用加工助剂：乳酸、硫酸钙、氯化钙、卡拉胶、硫酸锌、单宁，经粉碎、糖化、过滤、煮沸并添加啤酒花，冷却、经酵母发酵、粗滤、灌装、贴标、装箱等生产工艺加工制成的浑浊啤酒（原浆啤酒）。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》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》中的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中甲醛指标严于食品安全国家标准GB 2758的规定。

金星啤酒集团有限公司

H N
Q B