



410871S-2026



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0005S-2026

苹果酒（发酵酒）

2026-04-14 发布

2026-04-14 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：苗帅。

H N

Q B

苹果酒（发酵酒）

1 范围

本标准规定了苹果酒（发酵酒）的要求，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、浓缩苹果清汁为主要原料，使用食品加工助剂：磷酸氢二铵，食品添加剂：焦亚硫酸钾，经煮沸后冷却，经酵母发酵后，添加果酱（水蜜桃果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、树莓果酱、红西柚果酱、黑樱桃果酱、黑加仑果酱、接骨木味苹果果酱、蔓越莓果酱、关山樱花苹果果酱、百香果果酱、荔枝果酱中的一种或多种）和关山樱花浓缩液中的一种或两种，进行二次发酵，成熟后冷贮一定时间后，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制作而成的苹果酒（发酵酒）。

按添加果汁不同分为以下几种：苹果酒（发酵酒）、水蜜桃苹果酒（发酵酒）、蓝莓苹果酒（发酵酒）、芒果苹果酒（发酵酒）、柠檬苹果酒（发酵酒）、树莓苹果酒（发酵酒）、红西柚苹果酒（发酵酒）、黑樱桃苹果酒（发酵酒）、黑加仑苹果酒（发酵酒）、接骨木味苹果酒（发酵酒）、蔓越莓苹果酒（发酵酒）、关山樱花苹果酒（发酵酒）、百香果苹果酒（发酵酒）、荔枝苹果酒（发酵酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.5 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.9 关山樱花浓缩液应符合 GB 17325 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	应有本品的正常色泽，酒体有光泽，无明显悬浮物（可有少量沉淀）	在适宜光线下，以手持杯底，用眼观察杯中酒的外观，然后以温开水漱口，品其滋

气味	具有原料水果特有的香气，果香与酒香协调	味和气味
滋味	具有纯正的口味，酸甜协调，酒体丰满	

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 ^a /(%vol)	2.0—10.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	20—150	GB/T 15038
干浸出物/(g/L) ≥	10.0	GB/T 15038
总酸(以酒石酸计)/(g/L) ≤	8.0	GB/T 15038
二氧化碳/(%)（质量分数）	0.30—0.65	GB/T 4928
铅*（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg) ≤	50	GB 5009.185
焦亚硫酸钾（以二氧化硫残留量计）/(g/kg) ≤	0.25	GB 5009.34

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a酒精度标签标示值与实测值不超过±1.0% vol。

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

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

应符合和 GB 14881 和 12696 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、总糖、干浸出物、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、浓缩苹果清汁为主要原料，使用食品加工助剂：磷酸氢二铵，食品添加剂：焦亚硫酸钾，经煮沸后冷却，经酵母发酵后，添加果酱（水蜜桃果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、树莓果酱、红西柚果酱、黑樱桃果酱、黑加仑果酱、接骨木味苹果果酱、蔓越莓果酱、关山樱花苹果果酱、百香果果酱、荔枝果酱中的一种或多种）和关山樱花浓缩液中的一种或两种，进行二次发酵，成熟后冷贮一定时间后，经灌装、杀菌、包装等生产工艺加工制作而成的苹果酒（发酵酒）。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，GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标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

Q B