

ICS 67.160.10
CCS X62

T/HNSJYXH

河南省酒业协会团体标准

T/HNSJYXH 002—2024

信阳毛尖 中式精酿啤酒

Xinyang Maojian Chinese Craft Beer

2024 - 12 - 31 发布

2025 - 01 - 15 实施

河南省酒业协会 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 信阳毛尖茶.....	1
3.2 信阳毛尖中式精酿啤酒.....	1
4 要求.....	1
4.1 原辅料要求.....	1
4.1.1 茶叶.....	1
4.2 感官要求.....	2
4.3 理化要求.....	2
4.3.1 理化指标.....	2
4.3.2 特征性指标.....	2
4.4 卫生要求.....	2
4.4.1 理化指标.....	2
4.4.2 微生物限量.....	2
4.5 净含量.....	2
5 分析方法.....	2
5.1 茶多酚指标按附录 A 的方法检测.....	2
5.2 感官要求、理化指标（茶多酚除外）和净含量按 GB/T 4928 检验.....	2
6 检验规则.....	2
7 标志、包装、运输和贮存.....	3
附录 A（规范性） 茶多酚的检测方法.....	4
A.1 方法提要.....	4
A.2 仪器和试剂.....	4
A.2.1 仪器.....	4
A.2.2 试剂.....	4
A.3 分析步骤.....	4
A.3.1 试剂制备.....	4
A.3.2 测定.....	4
A.4 允许差.....	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由金星啤酒集团有限公司提出。

本文件由河南省酒业协会归口。

本文件起草单位：河南省酒业协会、金星啤酒集团有限公司、郑州轻工业大学、河南省食品工业科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：赵书民、张峰、李鹏、孔红建、胡晓龙、张学军、张合林、孙继祥、乔鹏飞。

声明：本文件的知识产权归属于河南省酒业协会，未经同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准应经河南省酒业协会批准授权。

标准使用备案网站：www.chinajiuye.com。

引 言

信阳毛尖茶叶是中国茶的名品，是地理标志产品，是保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地域范围内的自然生态环境条件下，采自当地传统的茶树群体种或适宜的茶树良种进行繁育、栽培的茶树的幼嫩芽叶，经独特的工艺加工而成，具体特定品质的条形绿茶。信阳毛尖茶与精酿啤酒的有机结合，酿造出信阳毛尖中式精酿啤酒，该产品富含茶多酚，具有麦香、茶香、酒香三香融合、回味优雅的风格特点，是啤酒界的新品。为规范、引导信阳毛尖中式精酿啤酒的生产及销售，特制定信阳毛尖中式精酿啤酒团体标准。

信阳毛尖 中式精酿啤酒

1 范围

本标准规定了信阳毛尖中式精酿啤酒的术语、定义、要求、分析方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于信阳毛尖中式精酿啤酒的生产、检验与销售。

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 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 31608	食品安全国家标准 茶叶
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.25	食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
GB/T 4927	啤酒
GB/T 4928	啤酒分析方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 17924	地理标志产品 标准通用要求
GB/T 22737	地理标志产品 信阳毛尖茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号执行

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 信阳毛尖茶

在信阳毛尖茶地理标志产品的保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地域范围内的自然生态环境条件下，采自当地传统的茶树群体种或适宜的茶树良种进行繁育、栽培的茶树的幼嫩芽叶，经独特的工艺加工而成，具有特定品质的条形绿茶。

3.2 信阳毛尖中式精酿啤酒

以麦芽、信阳毛尖茶叶（含茶叶提取物）、水为主要原料，加啤酒花，经酵母发酵，含有二氧化碳、起泡的，具有信阳毛尖特征香气的浑浊型啤酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶

应符合GB/T 22737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		指标
外观	浊度/EBC \geq	2.0
	透明度	允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）
香气和口味		具有明显的信阳毛尖茶特有香气，口味新鲜、纯正、酒体协调

4.3 理化要求

4.3.1 理化指标

理化指标应符合GB/T 4927的规定

4.3.2 特征性指标

4.3.2.1 茶多酚应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
茶多酚 (mg/kg) \geq	150	附录A
注：折12°P啤酒		

4.4 卫生要求

应符合GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

4.4.1 理化指标

应符合GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a		检验方法
	n	c	
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄菌	5	0	0/25mL
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行			

4.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号执行

5 分析方法

5.1 茶多酚指标按附录 A 的方法检测

5.2 感官要求、理化指标（茶多酚除外）和净含量按 GB/T 4928 检验

6 检验规则

按GB/T 4927执行

7 标志、包装、运输和贮存

按GB/T 4927执行

全国团体标准信息平台

附录 A (规范性) 茶多酚的检测方法

A.1 方法提要

茶叶中的多酚类物质能与亚铁离子形成紫蓝色络合物，用分光光度计测定其含量。

A.2 仪器和试剂

A.2.1 仪器

实验室常规仪器及下列各项

A.2.1.1 分析天平（感量 0.001g）

A.2.1.2 分光光度计

A.2.2 试剂

所用试剂均为分析纯（AR）；试验用水应符合GB/T 6682中的三级水规格。

A.2.2.1 酒石酸亚铁溶液：称取硫酸亚铁 0.1g 和酒石酸钾钠 0.5 g，用水溶解并定容至 100 mL（低温保存有效期 10 天）

A.2.2.2 pH7.5 磷酸缓冲溶液

A.2.2.2.1 23.87g/L 磷酸氢二钠：称取磷酸氢二钠 23.87g。加水溶解后定容至 1L

A.2.2.2.2 9.08g/L 磷酸二氢钾：称取经 110℃烘干 2h 的磷酸二氢钾 9.08g，加水溶解后定容至 1L

A.2.2.2.3 取上述磷酸氢二钠（A.2.2.2.1）85ml 和磷酸二氢钾溶液（A.2.2.2.2）15mL 混合均匀

A.3 分析步骤

A.3.1 试剂制备

A.3.1.1 较透明的样液，将样液充分摇匀后，备用

A.3.1.2 较浑浊的样液，称取充分混匀的样液 25.00 于 50 mL 容量瓶中，加入 95%乙醇 15 mL，充分摇匀，放置 15 min 后，用水定容至刻度。用慢速定量滤纸过滤，滤液备用

A.3.1.3 含碳酸气的样液

量取充分混匀的样液 100.00 g 于 250mL 烧杯中，称取其总质量，然后置于电炉上加热至沸，在微沸状态下加热 10 min，将二氧化碳气排除。冷却后，用水补足其原来的质量。摇匀后，备用

A.3.2 测定

精准称取上述（A.3.1）制备的试液 1 g~5g 于 25 mL 容量瓶中，加水 4 mL、酒石酸亚铁溶液（A.2.2.1）5mL，充分摇匀，用 pH7.5 磷酸缓冲溶液（A.2.2.2）定容至刻度。用 10 mm 比色皿，在波长 540nm 处，以试剂空白作参比，测定其吸光度（A₁）。同时称取等量的试液（A.3.1）于 25 mL 容量瓶中，加水 4 mL，用 pH7.5 磷酸缓冲溶液（A.2.2.2）定容至刻度测定其吸光度（A₂），以试剂空白作参比。样品中茶多酚的含量按式（A.1）计算。

$$X = \frac{(A_1 - A_2) \times 1.957 \times 2 \times K}{m} \times 1000 \dots \dots \dots (A.1)$$

式中：

X—样品中茶多酚的含量，单位为毫克每千克（mg/kg）；

A₁—试液显色后的吸光度；

A₂—试液底色的吸光度；

1.975—用10mm比色皿，当吸光度等于0.50时，1mL茶汤中茶多酚的含量相当于1.957mg；

K—稀释倍数；

1测定时称取试液的质量，单位为克（g）

A.4 允许差

同一样品的两次平行测定结果之差，不得超过平均值的5%。
