

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

水果精酿啤酒

Fruit craft beer

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会

发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本规定 2

5 技术要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、包装、运输和贮存 6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司、河南盈嘉生物科技有限公司、北京爱斯福生物科技有限公司。

本文件主要起草人：刘元昌、白全星、史宝琦、侯会生、刘希文、周杨。

水果精酿啤酒

1 范围

本文件规定了水果精酿啤酒的基本规定、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以麦芽、水果、啤酒花、酵母和饮用水等为主要原料，经糖化、发酵、过滤等工艺酿造而成的水果精酿啤酒。

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 191-2008 包装储运图示标志
GB 1886.45-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
GB 1886.173-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4927-2008 啤酒
GB/T 4928-2008 啤酒分析方法
GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.49-2008 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
GB 5009.185-2016 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5461-2016 食用盐
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 20369-2006 啤酒花制品
GB/T 21733-2008 茶饮料
GB/T 22474-2008 果酱
GB 31639-2023 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
QB/T 1686-2008 啤酒麦芽
JJF 1070-2023 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（2023）第 70 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果精酿啤酒 Fruit craft beer

以麦芽、水果、啤酒花、酵母和饮用水为主要原料，不添加或仅添加少量辅料，采用传统酿造工艺，经糖化、发酵、过滤等工序酿造而成，具有独特水果风味和丰富口感的啤酒。

4 基本规定

4.1 原辅料

4.1.1 大麦芽、小麦芽应符合 QB/T 1686-2008 的规定。

4.1.2 精酿啤酒应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

4.1.3 啤酒花应符合 GB/T 20369-2006 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749-2022 的规定。

4.1.5 酵母应符合 GB 31639-2023 的规定。

4.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173-2016 的规定。

4.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45-2016 的规定。

4.1.8 果酱应符合 GB/T 22474-2008 的规定。

4.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325-2015 的规定。

4.1.10 海水自然晶盐应符合 GB/T 5461-2016 中的规定。

4.1.11 茶饮料应符合 GB/T 21733-2008 中的规定。

4.2 产品分类

水果精酿啤酒按添加原辅料不同可分为包括但不限于下列种类：百香果果汁啤酒、草莓果汁啤酒、荔枝果汁啤酒、桃汁果汁啤酒、芒果海盐果汁啤酒、柠檬果汁啤酒、车厘子果汁啤酒、橙汁果汁啤酒、菠萝果汁啤酒、覆盆子果汁啤酒、接骨木莓果汁啤酒、树莓果汁啤酒、椰汁果汁啤酒、西柚果汁啤酒、哈密瓜果汁啤酒、西瓜果汁啤酒、黑加仑果汁啤酒、山楂果汁啤酒、木瓜果汁啤酒、蔓越莓果汁啤酒、白桃乌龙果汁啤酒、低醇果汁啤酒。

5 技术要求

5.1 标签

应符合 GB 7718-2025 中的规定。

5.2 感官指标

应符合表 1 中的要求。

表 1 水果精酿啤酒感官指标

序号	项目名称		指标	
1	外观	透明度	酒液应清亮透明，无明显沉淀物和悬浮物，允许有少量因酵母或水果残留引起的沉淀。	
2		浊度/EBC	≥ 2.0	
3		色泽	应具有该品种水果啤酒应有的色泽	
4	泡沫	^a 泡持性/s	瓶装	≥ 130
5			听装	≥ 110
6		形态		泡沫洁白细腻，挂杯持久
7	口味		口味纯正、爽口、杀口、柔和、无异味	
8	香气、滋味		具有浓郁的麦芽香气和清新的水果香气，具有水果的酸甜味和啤酒的苦味，香气协调，口感醇厚，回味悠长，无酸涩味和其他异味	
9	杂质		无肉眼可见的外来杂质	
注： ^a 对桶装熟啤酒无要求				

5.3 理化指标

应符合表 2 中的要求。

表 2 水果精酿啤酒理化指标

序号	项目名称	指标	单位
1	酒精度	≥ 2.5	%vol
2	原麦汁浓度 ^a	≥ 7.8	°P
3	总酸	≤ 8.0	ml/100ml
4	二氧化碳 ^b	0.35 ~ 0.65	%（质量分数）
5	双乙酰	≤ 0.15	mg/L
6	甲醛	≤ 2.0	mg/L
7	*铅(以 Pb 计)	≤ 0.15	mg/kg
8	展青霉素	≤ 20	μg/kg
注1： ^a 原麦汁浓度 $\geq 10.0^{\circ}\text{P}$ 允许的负偏差为“- 0.3”； $< 10.0^{\circ}\text{P}$ 允许的负偏差为“- 0.2”； 注2： ^b 桶装熟啤酒二氧化碳不得小于 0.25% (质量分数)； 注3：*铅指标应严于 GB 2762-2022 的规定。			

5.4 微生物限量

应符合表 3 中的规定。

表 3 水果精酿啤酒微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25 ml	/
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 ml	/
注： ^a 采样方案应按 GB 4789.1-2016 执行。				

T/ACCEN XXX-XXXX

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761-2017 中的规定。

5.6 污染物限量

应符合 GB 2762-2022 中的规定。

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763-2021 中的规定。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760-2024 中的规定。

5.9 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8952-2016 和 GB 14881-2013 中的规定。

5.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》中的规定。

6 试验方法

6.1 标签

应按 GB 7718-2025 中规定的进行。

6.2 感官指标

应按 GB/T 4928-2008 中规定的进行。

6.3 理化指标

6.3.1 酒精度

应按 GB 5009.225-2023 中规定的进行。

6.3.2 原麦汁浓度

应按 GB/T 4928-2008 中规定的进行。

6.3.3 总酸

应按 GB 12456-2021 中规定的进行。

6.3.4 二氧化碳

应按 GB/T 4928-2008 中规定的进行。

6.3.5 双乙酰

应按 GB/T 4928-2008 中规定的进行。

6.3.6 甲醛

应按 GB/T 5009.49-2008 中规定的进行。

6.3.7 铅(以 Pb 计)

应按 GB 5009.12-2023 中规定的进行。

6.3.8 展青霉素

应按 GB 5009.185-2016 中规定的进行。

6.4 微生物限量

6.4.1 沙门氏菌

应按 GB 4789.4-2024 中规定的进行。

6.4.2 金黄色葡萄球菌

应按 GB 4789.10-2016 中规定的进行。

6.5 真菌毒素限量

应按 GB 2761-2017 中规定的进行。

6.6 污染物限量

应按 GB 2762-2022 中规定的进行。

6.7 农药残留限量

应按 GB 2763-2021 中规定的进行。

6.8 食品添加剂

应按 GB 2760-2024 中规定的进行。

6.9 食品生产加工过程中的卫生要求

应按 GB 8952-2016 和 GB 14881-2013 中规定的进行。

6.10 净含量

应按 JJF 1070-2023 中规定的进行。

7 检验规则

7.1 检验分类

水果精酿啤酒检验分类应分为出厂检验和型式检验。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本文件规定的逐批进行检验,检验合格,方可出厂。

7.2.2 产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内,也可以在标签上或在包装箱外打印“合格”二字。

7.2.3 出厂检验项目应包括下列各项:

- a) 感官指标;
- b) 理化指标;
- c) 净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每半年至少进行一次型式检验,有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

7.3.2 型式检验项目应包含本文件技术要求中的全部项目。

7.4 组批、抽样

应按 GB/T 4927-2008 中规定的进行。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件的规定,判该批产品为合格产品。

7.5.2 检验项目如有一项或一项以上不符合要求,可在同批次中加倍抽样对全部项目进行复检,以复检结果为准,若复检仍有不符合出现,则判该批次为不合格,若复检项目全部合格,则判产品合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191-2008 的规定。

8.1.3 外包装上应有收发货标志、包装、贮运图示标志等必须的标志和标签。

8.1.4 标志应清晰、牢固,不应因运输条件和自然条件而褪色、变色、脱落。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

8.2.2 包装容器应清洁,封装严密,无渗漏酒现象。

8.2.3 包装箱内应有防尘、防震、防雨、防潮装置。

8.2.4 包装箱应有软性衬垫等装置,防止磕碰、划伤和污损。

8.2.5 运输包装的形式宜由制造厂商自行设计,但应保证产品经过一般运输及正常装卸后完好无损。

8.2.6 包装箱上应有明显的注意标识和装箱方向等信息。

8.2.7 包装宜采用可降解材料或可回收材料。

8.2.8 包装箱与运输包装应符合 GB/T 191-2008 的规定。

8.3 运输

8.3.1 应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

8.3.2 产品在运输途中应平整堆放，应加遮盖物和进行必要的防护，避免冲击、局部重压、曝晒、雨淋及化学品的腐蚀。

8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

8.4.2 产品应存放在平整的地面上。

8.4.3 产品堆放时应加衬垫物，以防挤压或变形。
