

青岛市产品质量检验研究院认证技术规范

QTC-PV03001-2026

精酿啤酒产品认证技术规范

2026 年08月14日发布

2026 年08月14日实施

青岛市产品质量检验研究院 发布

目 次

前言..... I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 技术要求与试验方法..... 1

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由青岛市产品质量检验研究院提出并归口，是精酿啤酒产品认证的依据。

本技术文件由青岛市产品质量检验研究院发布，版权归青岛市产品质量检验研究院所有，任何组织及个人未经青岛市产品质量检验研究院许可，不得以任何形式全部或部分使用。

起草单位：青岛市产品质量检验研究院。

主要起草人：谭燕、赵丹、谷兴燕、杜宇峰。

精酿啤酒产品认证技术规范

1 范围

本文件适用于取得啤酒生产许可证企业生产的精酿啤酒的认证。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.4 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 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 啤酒
- GB/T 4928 啤酒分析方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
- GB 5009.307 食品安全国家标准 食品中甲醛的测定
- GB 5009.31 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类化合物的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- 《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）

3 术语和定义

3.1

精酿啤酒 Craft Beer

以麦芽、啤酒花、酵母、水为主要原料，不添加与调整啤酒风味无关的物质（如淀粉、糖浆、合成香料、着色剂等），发酵完成后不采用稀释工艺生产的风味特点突出的啤酒。

4 技术要求与试验方法

4.1 感官要求

感官要求应符合GB/T 4927对应的产品类别的要求，并按 GB/T 4928 检验。

4.2 理化要求

理化项目、要求及试验方法见表1。

表1 理化指标限量要求

项 目		指标要求	检验方法
酒精度%(%vol)	$\geq 14.1^{\circ}\text{P}$	5.2	GB 5009.225
	$12.1^{\circ}\text{P} \sim 14.0^{\circ}\text{P}$	4.5	

	11.1 °P ~ 12.0 °P	4.1	
	10.1 °P ~ 11.0 °P	3.7	
	8.1 °P ~ 10.0 °P	3.3	
	≤ 8.0 °P	2.5	
原麦汁浓度 ^b /°P		X	GB/T 4928
总酸 ^c / (mL/100mL)	≥ 14.1 °P	3.0	GB 12456
	10.1 °P ~ 14.0 °P	2.6	
	≤ 10.0 °P	2.2	
总酸 ^d / (mL/100mL) ≤		4.0	
二氧化碳 ^e % (质量分数)		0.35 ~ 0.65	GB/T 4928
双乙酰 ^e / (mg/L) ≤		0.10	GB/T 4928
蔗糖转化酶活性 ^f		呈阳性	GB/T 4928
甲醛/ (mg/L) ≤		2.0	GB 5009.307
注：a 不包括低醇啤酒、无醇啤酒； b “X”为标签上标注的原麦汁浓度，≥10.0 °P允许的负偏差为“-0.3”，<10.0 °P允许的负偏差为“-0.2”； c 仅限淡色啤酒； d 仅限浓色啤酒、黑色啤酒； e 桶装（鲜、生、熟）酒二氧化碳不得小于0.25 %（质量分数）； f 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。			

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的要求。

表2 污染物限量要求

项目	限量要求	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量要求

项目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按GB 4789.25执行				

4.5 食品添加剂

青岛市精酿啤酒不允许使用食品添加剂（GB 2760允许使用的加工助剂除外）。防腐剂、着色剂、甜味剂应符合表4的要求。

表4 添加剂限量要求

项目	限量要求	检验方法
山梨酸及其钾盐	不得使用	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐	不得使用	GB 5009.28
二氧化硫及亚硫酸盐	不得使用	GB 5009.34
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（包括对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠）	不得使用	GB 5009.31

合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄和赤藓红）	不得使用	GB 5009.35
安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）	不得使用	GB 5009.140
甜蜜素	不得使用	GB 5009.97
糖精钠	不得使用	GB 5009.28
三氯蔗糖	不得使用	GB 5009.298

4.6 净含量

按照《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，并按 GB/T 4928 检验。

4.7 标签

4.7.1 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 2758的有关规定，标明：产品名称、原料、酒精度、原麦汁浓度、净含量、制造者名称和地址、灌装（生产）日期、保质期、执行标准号、质量等级及警示语等。

4.7.2 用玻璃瓶包装的啤酒，还应在标签、附标或外包装上印有警示语“切勿撞击，防止爆瓶”。

4.7.3 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址、生产日期外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

4.7.4 包装储运图示标志应符合GB/T 191要求。