

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB 4927—2001

啤 酒

Beer

2001-12-04 发布

2003-01-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准 4.1、4.4、7.1 和 7.2 是强制性条文,其余条文是推荐性的。

本标准是对 GB/T 4927—1991《啤酒》的修订。

本标准与原标准 GB/T 4927—1991 的主要差异如下:

1. 将“术语”改为“定义”,进一步完善了“熟啤酒”、“生啤酒”和“鲜啤酒”的定义。淡色啤酒的色度下限由 5.0 EBC 改为 3 EBC。

2. 取消了“分类”及“规格”。

3. 淡色啤酒的“透明度”改为“清亮透明,允许有微细悬浮物和沉淀物”;浊度指标加严,优级、一级、二级分别不得超过 0.9 EBC、1.2 EBC、1.5 EBC。

4. 淡色啤酒的泡持性:瓶装酒优级、一级分别改为不小于 200 s、170 s,听装酒优级、一级分别改为不小于 170 s、150 s;浓色、黑色啤酒泡持性同瓶装淡色啤酒;对桶装啤酒的泡持性暂不作要求。

5. 酒精度的计量单位由质量百分含量[% (m/m)]改为体积百分含量[% (V/V)],在过渡阶段(3年内)仍允许使用质量百分含量[% (m/m)]表示。

6. “原麦汁浓度”采用柏拉图度(°P)表示。原麦汁浓度由生产企业自定,但规定了允许的负偏差。

7. “总酸”指标加严。大于、等于 14.1°P、10.1°P~14.0°P 和等于、小于 10.0°P 淡色啤酒的“总酸”分别不得大于 3.5 mL/100 mL、2.6 mL/100 mL 和 2.2 mL/100 mL;浓色、黑色啤酒的“总酸”不得大于 4.0 mL/100 mL。

8. 增加了“二氧化碳”的上限。瓶(听)装优级、一级“二氧化碳”均改为:0.40% (m/m)~0.65% (m/m),二级改为:0.35% (m/m)~0.65% (m/m);桶装(鲜、生、熟)啤酒二氧化碳不得小于 0.25% (m/m)。

9. 优级淡色啤酒“双乙酰”指标改为:不得大于 0.10 mg/L;对浓色、黑色啤酒则不作要求。

10. 增加了部分特种啤酒的技术要求。

11. 强调了对包装容器的要求,特别是玻璃啤酒瓶。

12. 检验规则中,适当加大了抽样量;增加了“产品质量检验合格证明”的表述方式。

13. 标志内容中规定了“警示语”要求。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 4927—1991。对于在本标准发布之日至实施之日期间所生产的产品,其实施过渡期为 6 个月。

本标准首次发布于 1985 年。第一次修订于 1991 年。第二次修订于 2001 年。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究所、青岛啤酒股份有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、深圳金威啤酒有限公司。

本标准主要起草人:田栖静、张五九、李玉清、冯景章、韦开荣。

中华人民共和国国家标准

GB 4927—2001

啤 酒

代替 GB/T 4927—1991

Beer

1 范围

本标准规定了啤酒的定义、技术要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以麦芽(包括特种麦芽)、水为主要原料,加啤酒花(包括酒花制品),经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 191—2000 包装储运图示标志

GB 2758—1981 发酵酒卫生标准

GB 4544—1996 啤酒瓶

GB/T 4928—2001 啤酒分析方法

GB/T 5009.49—1996 发酵酒卫生标准的分析方法

GB/T 5738—1995 瓶装酒、饮料塑料周转箱

GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱

GB 7718—1994 食品标签通用标准(neq CAC Codex Stan. 1:1991)

GB 9106—1994 包装容器 铝易开盖两片罐

GB 10344—1989 饮料酒标签标准

GB/T 17714—1999 啤酒桶(neq DIN 6647(T1):1978)

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 淡色啤酒 light beer

色度 3 EBC~14 EBC 的啤酒。

3.2 浓色啤酒 dark beer

色度 15 EBC~40 EBC 的啤酒。

3.3 黑色啤酒 black beer

色度等于、大于 41 EBC 的啤酒。

3.4 熟啤酒 pasteurized beer

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的啤酒。

3.5 生啤酒 draft beer

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌,而采用物理过滤方法除菌,达到一定生物稳定性的啤酒。