

# CBJ

## 中国酒业协会团体标准

T/CBJ 3111-20××

---

### 有机啤酒

### Organic Beer

(征求意见稿)

20××年××月××日发布

20××年××月××日实施

---

中国酒业协会 发布

# 目录

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 产品和分类	3
5 原料、食品添加剂、加工助剂和酿造要求	3
6 检验规则、分析方法和质量要求	6
7 标志、包装、运输和贮存	7
8 销售	8
9 管理体系	8

## 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件贯彻执行了国家标准GB 4927《啤酒》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

本文件由中国酒业协会提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件负责起草单位：百威投资（中国）有限公司。

本文件参加起草单位：暂略。

本文件主要起草人：暂略。

# 有机啤酒

## 1 范围

本文件规定了有机啤酒的术语和定义，要求包括原料、食品添加剂、加工助剂、酿造和质量要求，检验规则和分析方法，标志、包装、运输和贮存，销售和管理体系。

本文件适用于有机啤酒的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4928 啤酒分析方法

GB 4927 啤酒

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 有机啤酒 **organic beer**

以经过有机认证的麦芽、大米等为主要原料，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、低酒精度并获得有机产品认证的啤酒。”

注：包括有机低醇，有机无醇啤酒（脱醇或使用无醇酵母）。

有机啤酒符合GB/T 19630《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》。

### 3.2 有机熟啤酒 **organic pasteurized beer**

经过巴氏灭菌或瞬时高温灭菌的有机啤酒。

### 3.3 有机生啤酒 **organic draft beer**

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，而采用其他物理方法除菌，达到一定生物稳定性的有机啤酒。

### 3.4 有机鲜啤酒 **organic fresh beer**

不经巴氏灭菌或瞬时高温灭菌，成品中允许含有一定量活酵母菌，达到一定生物稳定性的有机啤酒。

其他类型有机啤酒定义参照GB4927-2008

#### 4. 产品分类

4.1 淡色啤酒：色度2 EBC~14 EBC的啤酒。

4.2 浓色啤酒：色度15 EBC~40 EBC的啤酒。

4.3 黑色啤酒：色度大于等于41 EBC的啤酒。

#### 5 原料、食品添加剂、加工助剂和酿造要求

##### 5.1 原料要求

5.1.1 用于生产有机啤酒的原料（如麦芽、大米等）必须是经过有机认证并在有机资质的有效期内。

5.1.2. （有机料所占的质量或体积，占总配料不得少于95%；）

5.1.3. 同一种配料不能同时含有机和常规成份

5.1.4 作为配料的水应符合GB 5749的要求，且不计入4.1.1所要求的配料中。

5.1.5, 对于有机原料的运输和储存，应采取有效措施，保证运输原料的车辆和容器干净、无污染。长途运输需要帐或其他覆盖物，防止污染。

5.1.6 有机原料与常规原料在运输过程中应有效隔离，防止交叉污染。

5.1.7 有机原料与常规原料在储藏过程中应有效隔离，并明确标识，避免有机产品受到污染。

5.1.8 有机原料入厂时需做好相关记录，便于进行可追溯管理，需要记录的信息包含但不限于以下内容：采收（购）时间、基地名称、原料品种、数量、运输车辆信息等，外购原料须保存原料的有机产品认证证书、销售证、采购票据等。

##### 5.2 食品添加剂及加工助剂要求

5.2.1 加工过程中使用的食品添加剂及加工助剂应符合GB/T 19630中表E.1和表E.2的要求，使用条件应符合GB 2760的规定。

5.2.2 使用GB/T 19630中表E.1和表E.2以外的其他物质时，应向认证机构提交评估申请，机构根据GB/T 19630中附录G对其进行评估，并经国家相关主管部门批准后方可使用。

##### 5.3 其他配料要求

不得使用来自转基因的配料、添加剂和加工助。发酵过程中使用的酵母、酶制剂不得来源于基因工程。

## 5.4 感官要求

### 5.4.1 淡色有机啤酒

淡色有机啤酒应符合表1的规定。

表1 淡色有机啤酒感官要求

项目		优级	一级	
外观 <sup>a</sup>	悬浮物或沉淀物	清亮，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）		
	浊度 <sup>b</sup> /EBC ≤	0.9	1.2	
泡沫	形态	泡沫洁白细腻，持久挂杯	泡沫较洁白细腻，较持久挂杯	
	泡持性 <sup>c</sup> /s ≥	瓶装	180	130
		听装	150	110
香气和口味		有明显的酒花香气，口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异香、异味	有较明显的酒花香气，口味纯正，较爽口，协调，无异香、异味	
<p>a 对非瓶装的“鲜啤酒”无要求。</p> <p>b 浊度指 0°C时 90°角时的测量值。</p> <p>c 对桶装（鲜、生、熟）啤酒无要求。</p>				

### 5.4.2 浓色有机啤酒、黑色有机啤酒

浓色有机啤酒、黑色有机啤酒应符合表2的规定。

表2 浓色有机啤酒、黑色有机啤酒感官要求

项目		优级	一级	
外观 <sup>a</sup>		酒体有光泽，允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物（非外来异物）		
泡沫	形态	泡沫细腻，持久挂杯	泡沫较细腻，较持久挂杯	
	泡持性 <sup>b</sup> /s ≥	瓶装	180	130
		听装	150	110
香气和口味		有明显的麦芽香气，口味纯正，爽口，酒体醇厚，杀口，柔和，无异味	有较明显的麦芽香气，口味纯正，较爽口，杀口，无异味	
<p>a 对非瓶装的“鲜啤酒”无要求。</p> <p>b 对桶装（鲜、生、熟）啤酒无要求。</p>				

## 5.5 理化要求

### 5.5.1 淡色有机啤酒

淡色有机啤酒应符合表3规定。

**表3 淡色有机啤酒理化要求**

项目		优级	一级
酒精度 / (%vol)	≥	大于等于 14.1°P	5.2
		12.1°P~14.0°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
		小于等于 8.0°P	2.5
原麦汁浓度 <sup>a</sup> /°P		X	
总酸 / (mg/100 mL)	≤	大于等于 14.1°P	3.0
		10.1°P~14.0°P	2.6
		小于等于 10.0°P	2.2
二氧化碳 <sup>b</sup> / (mg/L)		0.35~0.65	
蔗糖转化酶活性 <sup>c</sup>		呈阳性	
a “X”为标签上标注的原麦浓度，≥10.0°P 允许的负偏差为“-0.3”；<10.0°P 允许的偏差为“-0.2”。			
b 桶装（鲜、生、熟）啤酒二氧化碳不得小于 0.25 %（质量分数）。			
c 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。			

### 5.5.2 浓色有机啤酒、黑色有机啤酒

浓色有机啤酒、黑色有机啤酒应符合表4的规定。

**表4 浓色有机啤酒、黑色有机啤酒理化要求**

项目		优级	一级
酒精度 / (%vol)	≥	大于等于 14.1°P	5.2
		12.1°P~14.0°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
		小于等于 8.0°P	2.5
原麦汁浓度 <sup>a</sup> /°P		X	
总酸 / (mg/100 mL)	≤	4.0	
二氧化碳 <sup>b</sup> / (mg/L)		0.35~0.65	
蔗糖转化酶活性 <sup>c</sup>		呈阳性	
a “X”为标签上标注的原麦浓度，≥10.0°P 允许的负偏差为“-0.3”；<10.0°P 允许的偏差为“-0.2”。			

- |   |
|---|
| <p>b 桶装（鲜、生、熟）啤酒二氧化碳不得小于 0.25 %（质量分数）。</p> <p>c 仅对“生啤酒”和“鲜啤酒”有要求。</p> |
|---|

## 5.6 酿造要求

5.6.1 有机产品酿造需要和常规酿造物料隔离，避免混杂，或被禁用物质污染。

5.6.2 有机物料进入常规产品中，将被视为常规产品。

## 5.7 卫生要求

设备、工具应使用GB/T 19630中表E.3列出的清洁剂和消毒剂清洁消毒，空间杀菌不应使用硫磺熏蒸。

## 6 检验规则，分析方法和质量要求

### 6.1 检验规则

6.1.1 检验规则应按GB 4927执行。

6.1.2 应制定规范化的成品留样保存计划，每批成品按规定留样。

### 6.2 分析方法

感官要求、理化要求和净含量按GB/T 4928检验。

### 6.3 质量要求

#### 6.3.1 感官要求

有机啤酒感官要求应符合国标GB4927-2008表1，表2的规定。

#### 6.3.2 理化要求

有机啤酒理化应符合国标GB4927-2008表3，表4规定。

#### 6.3.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 有机啤酒的标志除满足GB 7718和GB 4927关于标志的要求外，还必须满足GB/T 19630中关于标识与标志的要求。

7.1.2 在获证产品或者产品的最小销售包装上，加施中国有机产品认证标志、有机码和认证机构

名称。

## 7.2 包装

7.2.1 包装应按 GB 4927 与 GB/T 19630 中关于包装的内容执行。

7.2.2 包装应简单、实用，避免过度包装。

## 7.3 运输

7.3.1 运输应按 GB 4927 与 GB/T 19630 中关于运输的内容执行。

7.3.2 运输工具在装载有机产品前应清洗干净。

7.3.3 有机产品在运输过程中应避免与常规产品混杂和受到污染。

7.3.4 在运输和装卸过程中，外包装上的有机认证标志及有关说明不得被玷污或损毁。

7.3.5 运输和装卸过程必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

## 7.4 贮存

7.4.1 贮存应按 GB 4927 与 GB/T 19630 中关于贮存的内容执行。

7.4.2 在储存过程中不得受到其他物质的污染，要确保有机认证产品的完整性。

7.4.3 应尽可能单独存放。若与常规产品共同存放，必须在仓库内划出特定区域，采取必要的包装、标签等措施，确保有机产品不与非认证产品混放。

7.4.4 储存仓库建议建立温湿度控制系统，产品储存温度保持在 5°C~25°C 为宜，湿度保持在 60%~80% 为宜。

7.4.5 成品储存区应有存量记录，成品应做进出库记录，内容应包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，便于质量追踪。

7.4.6 仓库应经常清理，储存物品不得直接放置地面。有机产品储存场所应采取生态和物理措施去除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件。

7.4.7 产品出入库和库存量必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

## 8 销售

有机啤酒的销售应按 GB/T 19630 中关于销售的内容执行。

## **9 管理体系**

### **9.1 基本要求**

9.1.1 有机啤酒生产者、加工者、经营者的基本要求应按 GB/T 19630 中关于管理体系基本要求的内容执行。

### **9.2 资源管理**

9.2.1 资源管理按 GB/T 19630 中关于资源管理的内容执行。

### **9.3 内部检查**

9.3.1 内部检查按 GB/T 19630 中关于内部检查的内容执行。

### **9.4 追溯和召回**

9.4.1 企业应根据国家相关要求建立可追溯、产品召回管理办法等相关的文件，并根据企业及行业发展持续改进以保障体系的有效性。

9.4.2 企业应根据规定定期进行模拟产品追溯及产品召回演练，并记录归档。

9.4.3 企业宜建立产品信息化管理程序，确保产品质量安全信息管理。

### **9.5 投诉**

9.5.1 有机啤酒生产、加工、经营者应建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

### **9.6 持续改进**

9.6.1 持续改进按 GB/T 19630 中关于持续改进的内容执行。