附件 4：

《司陶特（世涛）啤酒》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

司陶特（世涛）啤酒最早出现在 1630 年，最早是指由上面酵母发酵，酒精度较高的啤酒。随着时代的发展，司陶特（世涛）啤酒逐渐发展，形成了各种不同的品类，有爱尔兰干司陶特（世涛），甜司陶特（世涛），燕麦司陶特（世涛），帝国司陶特（世涛）等。

司陶特（世涛）啤酒通常会使用烘焙麦芽或大麦作为原料，使啤酒具有巧克力、烘焙的香气。而一些特殊的司陶特啤酒中会加入一些特殊的原料以带来特殊的风味，如甜司陶特（世涛），燕麦司陶特（世涛）中通常会加入燕麦、乳糖，是啤酒具有甜、顺滑的口感。烈性司陶特则是在酒精度、酒花用量更高，带来更为强烈的风味口感。

国内近些年才开始开发生产司陶特（世涛）啤酒，该品类在消费者中认识不高，司陶特（世涛）啤酒的研究尚处于起步阶段。目前需要建立相关行业标准，来规范该品种酒液的生产，保证该品种啤酒的品质，食品安全，促进行业良性发展。

（二）起草单位及人员名单

标准负责起草单位：广州珠江啤酒股份有限公司

参与起草单位：广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、青岛啤酒股份有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、百威（武汉）啤酒有限公司、嘉士伯（中国）有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司。

标准主要起草人：涂京霞、张智皓、郑淼、尹花、钟俊辉、王培武、林智平、姜寿浩、吕彦东、李享宇、鲍春雷、郭新光、邢磊、刘月琴、王欣、李晶晶、包莹、陈鹏、张晶。

（三）起草组分工

广州珠江啤酒股份有限公司、广州南沙珠江啤酒有限公司负责文本框架搭建和文本撰写；中国食品发酵工业研究院、青岛啤酒股份有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、百威（武汉）啤酒有限公司、

嘉士伯（中国）有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司负责样品搜集、指标分析、文本修改和相关文献比对和对标工作。

（四）其他需要说明的问题

无

二、标准制订的目的和意义

近几年，消费者对啤酒口味差异化的需求越来越高，市面上各种特色啤酒的进口量逐年增多，司陶特（世涛）啤酒为其中重要的一个品种之一，国内大小企业也推出了司陶特（世涛）啤酒产品。

司陶特（世涛）啤酒最早出现在 1630 年，最早是指由上面酵母发酵，酒精度较高的啤酒，随着时代的发展，司陶特（世涛）啤酒逐渐发展，形成了各种不同的品类，有爱尔兰干司陶特（世涛），甜司陶特（世涛），燕麦司陶特（世涛），帝国司陶特（世涛）等。至今为止，国内没有形成对司陶特（世涛）啤酒的统一标准，仅在新修订的啤酒国家标准中规定了司陶特（世涛）啤酒的定义，其关键指标需要规范。

市场上出现的各种司陶特（世涛）啤酒品种鱼龙混杂，不利于啤酒行业的健康发展。目前存在主要问题集中在，如何判断其是否为司陶特（世涛）啤酒？原料、工艺及产品应符合哪些标准？所以，目前急需专门建立司陶特（世涛）啤酒的标准，规范市场，促进行业健康发展。

三、编制过程

项目前期阶段，时间：2018 年 8 月-12 月

筹建成立标准的起草小组，收集司陶特（世涛）啤酒产品信息，检测市场上司陶特（世涛）啤酒指标，制定司陶特（世涛）啤酒团体标准第一次调研内容。

第一次调研和标准起草，时间：2019 年 2 月

主要调研司陶特（世涛）啤酒团体标准的内容，司陶特（世涛）啤酒的定义、技术指标和其他要求。各标准参与单位反馈了各单位的意见和建议，形成标准初稿。

第二次调研和标准修改，时间：2019 年 5 月

根据第一次调研的内容及反馈，针对各参与单位不同的意见和建议，再进行

第二次调研。各参与单位反馈了第二次调研的意见和建议，修订标准初稿。

项目定稿，时间：2019 年 7 月

主要讨论文本内容、意见和修改状况，在两次函审基础上完成征求意见稿；对标准文本的格式、引用文本的格式进行了逐一修改或确认，形成了司陶特（世涛）啤酒团体标准征求意见稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）标准依据

根据国家《中国制造 2025》行动纲领提出的“创新驱动、质量为先、绿色发展、结构优化”基本方针，参照 GB/T4927《啤酒》国家标准、GB 2758《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》国家标准、GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》国家标准等国内标准，同时依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》对标准进行格式修订，力求体现科学性、先进性和实用性。

（二）其他参考资料

GB/T 4927 啤酒

GB/T 4928 啤酒分析

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验

五、主要章、条确定的原则

（一）术语、定义

根据相关产品术语、定义结合 GB/T 4927《啤酒》国家标准和啤酒生产实际进行确定。

（二）主要技术指标、实验方法及检验规则

技术指标主要包括感官要求、理化要求和食品安全指标。感官要求从外观、香气和口味两方面要求，概括了主要特点。理化指标根据司陶特（世涛）啤酒的

主要特征性指标，设立了酒精度、色度、苦味质的指标要求范围。食品安全指标要满足国标的要求。

试验方法全部依据国标中相应的分析方法进行检验。

检验规则是根据 GB4927 啤酒的检验规则，并纳入本标准的特征性指标及要求，制定了检验规则。

六、征求意见处理结果

共进行 2 次函审，收到征求意见条数 39 条，经文献查询、标准对标、起草小组讨论、征询相关专家和生产厂家建议等阶段，逐一进行了分析、论证，并在标准制定过程中予以判断是否采用。

七、标准实施建议

建议将本标准作为团体标准发布，并进一步申请行业标准。

八、其他需要说明的问题

无

《果蔬汁啤酒》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

随着精酿啤酒风潮的传播和国内消费水平的提高，工坊啤酒在我国的兴起，精酿啤酒消费文化逐步被消费者接受。目前，国内工坊啤酒占据了啤酒总产销约1%的市场份额，预计未来三至五年，其市场份额将成长至约 3%-5%，生产单位超过 3000 家，极具发展潜力。在各大消费场所，各种精酿啤酒缤纷的酒体颜色，和各式各样的口味成为吸引消费者入门的主要亮点。在啤酒酿造过程中添加各种果蔬汁，也成为各大酿酒商和消费者的心头之好。

根据啤酒国标 GB/T4927 相关规定，我国的水果型啤酒主要分为果蔬汁啤酒和果蔬味啤酒两种。通常果蔬汁啤酒在酿造过程中添加天然果蔬汁，所以非常受追求健康生活的消费者喜爱。但是果蔬汁啤酒的生产缺乏具体的相关标准，质量监控缺乏行业引导和规范。建立果蔬汁啤酒团体标准，可以加强果蔬汁批在生产环节的食品质量及安全控制，促进果蔬汁啤酒良性、健康地发展。

（二）起草单位及人员名单

标准负责起草单位：广州珠江啤酒股份有限公司

参与起草单位：广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、北京燕京啤酒股份有限公司、青岛啤酒股份有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、百威投资（中国）有限公司、嘉士伯（中国）有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司。

标准主要起草人：陈明、王玉海、郑淼、刘月琴、尹花、曾玉萍、吕彦东、宋玉梅、付兆辉、李享宇、鲍春雷、郭新光、贺立东、钱中华、包莹、林智平、余志祥、陈鹏、张晶。

（三）起草组分工

广州珠江啤酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司负责文本框架搭建和文本撰写；广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、北京燕京啤酒股份有限公司、青岛啤酒股份有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、百威投资（中国）有限公司、嘉士伯（中国）有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司负责样品搜集、指标分析、文本修改和相关文献比对和对标工作。

（四）其他需要说明的问题

无

二、标准制订的目的和意义

随着精酿啤酒的推广，通过添加果蔬汁酿造来赋予啤酒更丰富的味道和香气，使果蔬汁啤酒成为较受欢迎的特种啤酒。因为果蔬汁健康、绿色的属性，使该品种被消费者广泛认可，市场前景非常光明。但是市面上果蔬汁啤酒的质量参差不齐，有的仅在酿造后通过勾兑来获得风味，而不是在酿造环节添加，并参与啤酒的发酵、后熟。现有标准中对果蔬汁添加量、果蔬汁啤酒特有的质量要求没有规定，所以有必要通过建立果蔬汁啤酒产品标准，来规范果蔬汁啤酒的生产，使该品类呈良性发展。

三、编制过程

项目前期阶段，时间：2018 年 9 月-12 月

筹建成立标准的起草小组，收集果蔬汁啤酒产品信息，检测市场上果蔬汁啤酒指标，制定果蔬汁啤酒团体标准第一次调研内容。

第一次调研和标准起草，时间：2019 年 2 月

主要调研果蔬汁啤酒团体标准的内容，果蔬汁啤酒的定义、技术指标和其他要求。各标准参与单位反馈了各单位的意见和建议，形成标准初稿。

第二次调研和标准修改，时间：2019 年 5 月

根据第一次调研的内容及反馈，针对各参与单位不同的意见和建议，再进行第二次调研。各参与单位反馈了第二次调研的意见和建议，修订标准初稿。

项目定稿，时间：2019 年 8 月

主要讨论文本内容、意见和修改状况，在两次函审基础上完成征求意见稿；对标准文本的格式、引用文本的格式进行了逐一修改或确认，形成了果蔬汁啤酒团体标准征求意见稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）标准依据

根据国家《中国制造 2025》行动纲领提出的“创新驱动、质量为先、绿色发展、结构优化”基本方针，参照 GB/T4927《啤酒》国家标准、GB 2758《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》国家标准、GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》国家标准等国内标准，同时依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导

则》对标准进行格式修订，力求体现科学性、先进性和实用性。

本标准的总体技术水平属于国际领先水平。

（二）其他参考资料

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760 食品添加剂使用标准
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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数鉴定
GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群鉴定
GB/T 4927 啤酒
GB/T 4928 啤酒分析方法
GB/T 5009.49 发酵酒卫生标准的分析方法
T/CBJ 3101 纯生啤酒团体标准
GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

五、主要章、条确定的原则

（一）术语、定义

根据相关产品术语、定义结合 GB/T 4927《啤酒》国家标准和啤酒生产实际进行确定。

（二）主要技术指标、实验方法及检验规则

技术指标主要包括感官要求、理化要求和食品安全指标，以及对原辅材料、食品添加剂和净含量的要求。感官要求在符合 GB/T 4927 规定的基础上，并具有所添加果蔬汁的特征性风味。理化指标在 GB/T 4927 根据果蔬汁啤酒的酿造特征，规定了淡色果蔬汁啤酒双乙酰的含量要求。食品安全指标根据果蔬汁啤酒的特点，规定了菌落总数、大肠杆菌、啤酒腐败菌，以及展青霉素等方面的要求。原辅材料、食品添加剂和净含量要求满足相应国标规定。

试验方法全部依据国标中相应的分析方法进行检验。

检验规则是根据 GB4927 啤酒和 GB/T 2758 发酵酒及其配制酒的检验规则，并纳入本标准的特征性指标及要求，制定了检验规则。

六、征求意见处理结果

共进行 2 次函审，收到征求意见条数 33 条，经文献查询、标准对标、起草小组讨论、征询相关专家和生产厂家建议等阶段，逐一进行了分析、论证，并在标准制定过程中予以判断是否采用。

七、标准实施建议

建议将本标准作为团体标准发布，并进一步申请行业标准。

八、其他需要说明的问题

无

《苹果酒》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

苹果酒（cider）作为一种果酒，在世界上已经有很长的历史。诺曼征服时期的英国，就有了苹果酿酒的历史。诺曼征服之后，英格兰寺院中开始有了关于苹果酒的确切记载。中世纪时期，在肯特郡苹果酒的酿制已经成为一个很重要的行业。苹果酒成为列葡萄酒之后的一大酒种。

新中国成立以后，中国的酿酒技术有了长足的进步，果酒生产也有了很大的发展。苹果酒作为果酒中佼佼者也曾有过短暂的辉煌。在 1963 年、1979 年和 1984 年全国评酒会上，辽宁的熊岳苹果酒被评为国家优质酒。2000 年上半年，世界上最大的苹果酒生产商——英国的 HPBulmer 公司与曲阜三孔啤酒厂合资，生产世界闻名的“啄木鸟”牌苹果酒。但上述国内的苹果酒酒精度均较高，酒精度、风味等特征指标与英国的苹果酒差异较大。

本项目中的苹果酒（cider）为低度酒，融合了啤酒与果汁的优点，口感清醇，含有较丰富的营养，适量饮用可舒筋活络，增进身体健康。国内标准中，仅有山东省地方标准 DB37T-804-2007《苹果酒》和农业部发布的 NYT1508-2017《绿色食品 果酒》行业标准，NYT1508-2017 中果酒是指除葡萄酒以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。该行业标准是针对果酒而设的通用型标准。市场上的苹果酒多种多样，不利于苹果酒的统一形象，也不利于行业的健康发展。所以需要建立专门的苹果酒团体标准，规范市场，促进行业健康发展。

根据中国酒业协会 2018 年团体标准立项计划，于 2018 年 9 月开始启动《苹果酒》团体标准制定工作。

（二）起草单位及人员名单

标准负责起草单位：广州珠江啤酒股份有限公司

参与起草单位：广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、嘉士伯（中国）有限公司、百威投资（中国）有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司。

标准主要起草人：刘静、梁敬坤、郑淼、吕彦东、饶磊、盛孝红、钟俊辉、

尹花、林智平、李享宇、鲍春雷、郭新光、包莹、卢夏、贺立东、常宗明、任光辉、陈鹏、张晶。

（三）起草组分工

中国酒业协会、广州珠江啤酒股份有限公司负责文本框架搭建和文本撰写；广州南沙珠江啤酒有限公司、中国食品发酵工业研究院、嘉士伯（中国）有限公司、百威投资（中国）有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、青岛啤酒股份有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、辽宁天湖啤酒有限责任公司、上海达译机电工程有限公司负责样品搜集、指标分析、文本修改和相关文献比对和对标工作。

（四）其他需要说明的问题

无

二、标准制订的目的和意义

随着精酿啤酒和果酒的发展，消费者对啤酒和果酒口味差异化的需求越来越高。果酒因其丰富的果味香气和特殊的口感越来越受到消费者的欢迎。苹果酒作为一款典型的果酒，目前只有农业部发布的《绿色食品 果酒》行业标准，没有具体的苹果酒标准。

发酵苹果酒在美国又叫硬苹果汁（hard cider），在英国、法国、澳大利亚等国叫苹果酒（cider）。苹果酒为低度酒，苹果酒中含有 25 种氨基酸，其中有 8 种是人体不能合成的，还含有促进人体发育及治疗和预防疾病的维生素(维生素 B12、维生素 C 和肌醇等)、钙、镁等众多矿物质及微量元素氯，能帮助人体消化吸收，维持人的酸碱平衡，控制体内平衡。目前针对苹果酒还没有形成统一的标准，需要关键指标来规范。

市场上的苹果酒多种多样，不利于苹果酒的统一形象，也不利于行业的健康发展。所以需要建立专门的苹果酒团体标准，规范市场，促进行业健康发展。

本标准适用于以新鲜苹果、苹果汁或浓缩苹果汁为主要原料，经全部或部分发酵酿制而成的苹果酒。

三、编制过程

项目前期阶段，时间：2018 年 8 月-12 月

筹建成立标准的起草小组，收集苹果酒产品信息，检测市场上苹果酒指标，制定苹果酒团体标准第一次调研内容。

第一次调研和标准起草，时间：2019 年 2 月

主要调研苹果酒团体标准的内容，苹果酒的定义、技术指标和其他要求。各标准参与单位反馈了各单位的意见和建议，形成标准初稿。

第二次调研和标准修改，时间：2019 年 5 月

根据第一次调研的内容及反馈，针对各参与单位不同的意见和建议，再进行第二次调研。各参与单位反馈了第二次调研的意见和建议，修订标准初稿。

项目定稿，时间：2019 年 7 月

主要讨论文本内容、意见和修改状况，在两次函审基础上完成征求意见稿；对标准文本的格式、引用文本的格式进行了逐一修改或确认，形成了苹果酒团体标准征求意见稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）标准依据

根据国家《中国制造 2025》行动纲领提出的“创新驱动、质量为先、绿色发展、结构优化”基本方针，参照 GB/T4927《啤酒》国家标准、GB 2758《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》国家标准、GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》国家标准等国内标准，同时依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》对标准进行格式修订，力求体现科学性、先进性和实用性。

（二）其他参考资料

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 4544 啤酒瓶

GB 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

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 5009.185_食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 5738 瓶装酒 饮料塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9106 包装容器铝易开盖两片罐

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17714 啤酒桶

GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞

五、主要章、条确定的原则

（一）术语、定义

根据相关产品术语、定义结合 GB/T 4927《啤酒》国家标准和啤酒生产实际进行确定。

（二）主要技术指标、实验方法及检验规则

技术指标主要包括感官要求、理化要求和食品安全指标。感官要求从外观、香气和滋味两方面要求，概括了主要特点。理化指标根据苹果酒的主要特征性指标，设立了酒精度、总酸、双乙酰、浊度和二氧化碳的指标要求范围。食品安全指标要满足国标的要求，并规定了微生物限量。

试验方法全部依据国标中相应的分析方法进行检验。

检验规则是根据 GB4927 啤酒的检验规则，并纳入本标准的特征性指标及要求，制定了检验规则。

六、征求意见处理结果

共进行 2 次函审，收到征求意见条数 39 条，经文献查询、标准对标、起草小组讨论、征询相关专家和生产厂家建议等阶段，逐一进行了分析、论证，并在标准制定过程中予以判断是否采用。

七、标准实施建议

建议将本标准作为团体标准发布，并进一步申请行业标准。

八、其他需要说明的问题

无